Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.









PRO 600

 **GEFAHR**

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**

 **ACHTUNG**

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG" lesen.

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Bitte Bewahren Sie Diese Anleitung Auf

CE
0558-11

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

Quality System Certified To ISO 9001-2008

N415-0231CE-GB-DE JUL 06/11



NAPOLEON-Gasgrills werden gemäß Qualitätssicherungsnorm ISO 9001-2008 hergestellt.

NAPOLEON-Produkte bestehen aus hervorragenden Bauteilen und Materialien und werden von Fachkräften montiert, die Stolz auf ihre Arbeit sind. Vor dem Verpacken für den Versand sind Ventile und Brenner auf einem Qualitätsprüfstand leckagegeprüft bzw. probegezündet und von einem qualifizierten Techniker inspiziert worden, damit der Kunde genau das Qualitätsprodukt erhält, das er von NAPOLEON erwartet.



Die Beschränkte President-Lebenszeitgarantie Der Napoleon-Gasgrills

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass Ihr neuer NAPOLEON-Gasgrill so lange frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wie Sie den Gasgrill besitzen. Folgendes ist gedeckt: Alugussteile (Unlackiert), Edelstahlaufsatz, Edelstahlbedienleiste (unbedruckt), aus Rostfreistahl hergestellte Brenner, Stangenroste und Seitenablagen, LUXIDIO®-Endkappen der Seitenablagen, Räder, Knöpfe, porzellanemaillierte Hauben und Hauben aus Rostfreistahl, wobei folgende Beschränkungen gelten: In den ersten zehn Jahren stellt NAPOLEON nach eigenem Ermessen kostenlos Ersatzteile zur Verfügung. Vom elften Jahr an stellt NAPOLEON die Ersatzteile zu 50% des Verkaufspreises zur Verfügung.

Diese beschränkte Garantie gilt für alle anderen Bauteile oder Komponenten wie Druckregler, Rollen, Warmhalteroste aus Edelstahl, vernickelte Zierleisten und Griffe, Schläuche und Anschlüsse, Verbindungselemente und Zubehör und beinhaltet den kostenlosen Ersatz defekter Teile durch NAPOLEON im ersten Jahr ab Kaufdatum.

Bei Teilen wie Anbratplatten aus Rostfreistahl, Infrarot-Keramikbrennern (außer der Gitter),Grillroste aus Gusseisen Zündern (außer der Batterien), Thermometern und Messingventilen stellt NAPOLEON in den ersten drei Jahren der beschränkten Garantie kostenlos Ersatzteile zur Verfügung.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

Bedingungen Und Beschränkungen

Nur dem Erstkäufer und der das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.



ACHTUNG! Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Vorsichtsmassnahmen

- Bei der Montage dieses Gasgrills müssen die Anweisungen im Handbuch genau befolgt werden. Falls der Grill vollständig montiert aufbewahrt wurde, müssen die Montageanweisungen erneut überprüft und die erforderlichen Prüfungen auf Gaslecks durchgeführt werden, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Vor dem ersten Gebrauch des Grasgrills die gesamte Anleitung lesen.
- Auf keinen Fall darf dieser Gasgrill modifiziert werden.
- Grill stets genau nach Anleitung zünden.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche oder die Erdgaszuleitung abgesperrt werden.
- Kinder und Haustiere vom heißen Grill fernhalten, Kinder NICHT in den Unterschrank klettern lassen.
- Kinder vom Grill fernhalten oder beaufsichtigen - dieses Gerät ist kein Spielzeug!
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Den Grill nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.
- Dieser Grill ist nur für den Privatgebrauch bestimmt.
- Dieser Gasgrill ist nicht zum Einbau in Wohnwagen/Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.
- Diesen Gasgrill nur im Freien an einer gut belüfteten Stelle lagern. Niemals in einem Gebäude, einer Garage odereinem geschlossenen Bereich/Raum benutzen.
- Ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien einhalten (410 mm zur Geräterückseite, 180 mm zu den Seitenteilen). Zusätzlicher Abstand (610 mm) ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterscheiben aufgestellt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungslöcher des Zylinders stets frei von Schmutz und Ablagerungen sind.
- Gerät niemals unter einer ungeschützten brennbaren baulichen Struktur aufstellen.
- Gerät nur an einem windgeschützten Ort aufstellen. Die Kochleistung des Gasgrills wird durch starke Windeinwirkung-beeinträchtigt.
- Falls der Gasgrill im Innenbereich gelagert wird, muss die Propangasflasche vom Grill entfernt und im Freien an einergut belüfteten Stelle aufbewahrt werden. Propangasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werden.
- Vor jeder Benutzung muss der Gasschlauch untersucht werden. Wenn der Schlauch stark abgerieben oder eingeschnitten ist, muss er vor Benutzung des Gasgrills mit einem vom Hersteller empfohlenen Schlauch ersetzt werden.
- Ersatz-Propangasflaschen niemals unter oder in der Nähe des Grills aufbewahren.
- Die Gasflasche niemals mehr bis als 80 % füllen.
- Versuchen Sie nicht, eine Gasflasche zu verwenden, die nicht mit einer Verbindung vom Typ QCC1 ausgestattet ist.
- Vor der ersten Inbetriebnahme alle Anschlüsse auf Gaslecks prüfen, auch wenn der Grill vollständig montiert geliefert wurde. Führen Sie diesen Test jährlich oder nach dem Austausch einer Gaskomponente aus.
- Niemals ein für den Gebrauch mit flüssigem Propangas ausgelegtes Gerät mit Erdgas betreiben.
- Niemals flüssige Grillanzünder zum Anzünden eines Gasgrills verwenden.
- Holzkohlenbriketts nur mit einer für dieses Gerät vorgesehenen Napoleon-Holzkohlenwanne verwenden.
- Vor Öffnen der Gaszufuhr kontrollieren, dass die Brenner-Bedienelemente auf der Position „OFF" (Aus) stehen.
- Brenner Niemals bei geschlossener Grillhaube zünden.
- Rückseitigen Brenner nicht verwenden, wenn der Hauptbrenner in Betrieb ist.
- Grillhaube während der Vorwärmzeit geschlossen halten.
- Den Schlauch nicht unter der Auffangschale durchführen – stets ausreichenden Abstand des Schlauches zum Geräteboden einhalten.
- Fett-Auffangbehälter und Glühplatten regelmäßig reinigen, um Fettansammlungen zu vermeiden, die zu Fettbrändenführen können.
- Vor dem Anzünden des hinteren Brenners den Warmhalterost entfernen. Der Warmhalterost kann durch die extreme Hitze beschädigt werden.
- Korrekte Position der Glühplatten kontrollieren. Folgen Sie hierzu den Installationsanweisungen für die Glühplatten.
- Die Seitenablagen nicht für die Aufbewahrung von Feuerzeugen, Streichhölzern oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Gasleitung von allen Oberflächen fernhalten, die heiß werden können.
- Elektrische Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fernhalten.
- Venturirohrdüsen der Infrarotbrenner periodisch auf Spinnweben und Verstopfungen durch andere Objekte überprüfen.
- Die Rohrdüsen vollständig reinigen, um alle Verstopfungen zu entfernen.
- Der Außen-Gasgrill und das entsprechende Sperrventil müssen von Gaszufuhrsystem getrennt werden, wenn das Gassystem aus Gasdrücke von über 0,5 psi (3,5 kPa) geprüft wird.
- Der Gasgrill für den Gebrauch im Freien und das entsprechende Sperrventil müssen vom Gaszufuhr und den Verbindungsrohren getrennt werden, wenn das Gassystem aus Gasdrücke von über 0,5 psi (3,5 kPa) geprüft wird.

Entsorgung von Altgeräten aus privaten Haushalten in der EU



Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Rücknahmestelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektro- oder Elektronik-Altgeräten aller Art abzugeben oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt erworben wurde. Gemäß den lokalen Bestimmungen gewährleisten diese Stellen, dass das Gerät auf eine Art und Weise recycelt wird, die keine Gefährdung für die Umwelt darstellt.

Gasflaschen

Es dürfen nur Gasflaschen benutzt werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen. Die Mindestflaschengröße bei Butan ist 13 kg, bei Propan 6 kg. Die Flasche muss eine für den Betrieb ausreichende Gasmenge liefern können. Im Zweifelsfall wird der Gaslieferant mit Informationen helfen.

- Das Ventil der Gasflasche ist vorsichtig zu behandeln.
- Eine Flasche, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, darf nicht angeschlossen werden.

Eine mehr als 7 kg (maximale Größe 465mm hoch durch ausgedehnte 306mm) fassende Flasche muss außerhalb der Einfassung (unter der rechten Seitenablage) auf ebenem Boden stehen. Kleinere Flaschen können innerhalb der Einfassung in der Aussparung im unteren Regal stehen. Nur angeschlossene Gasflaschen dürfen in der Einfassung oder nahe am Gerät stehen. Reserveflaschen dürfen nicht in der Nähe eines betriebenen Geräts gelagert werden. Gasflaschen dürfen weder großer Hitze noch dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.



ACHTUNG! Der Schlauch muss den vorgeschriebenen Abstand zum Boden des Geräts haben. Wenn der Schlauch heiße Flächen berührt, kann er schmelzen und undicht werden und einen Brand verursachen.

FLASCHENANSCHLUSS: Es ist sicherzustellen, dass der Gasreglerschlauch knickfrei ist. Kappe oder Stöpsel vom Flaschenventil entfernen. Regler an das Flaschenventil anschließen. *Vor der Benutzung des Grills alle Verbindungen auf Leckagen überprüfen.* Ein Leckagetest muss jährlich, nach jedem Anschließen einer Flasche und nach Auswechseln eines Gasbauteils durchgeführt werden.



ACHTUNG!

- Schlauch nicht unterhalb der Auffangschale verlegen.
- Schlauch nicht im Zwischenraum zwischen dem unteren Regal und der hinteren Abdeckung verlegen.
- Schlauch nicht über die Oberseite der hinteren Abdeckung verlegen.
- Alle Schlauchanschlüsse mit zwei Rohrschlüsseln fest anziehen. Kein Teflon-Abdichtungsband oder Dichtungskitt für die Rohrverbindungen verwenden.
- Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.
- Ersatzschläuche nicht im Unterschrank des Grills aufbewahren, da hier größere Gefahr besteht, dass der Schlauch mit einer heißen Oberfläche in Kontakt kommen, schmelzen und zu einem Gasleck und Bränden führen kann.
- Alle Verbindungen mit Seifenlauge auf Gaslecks überprüfen. Folgen Sie den Anweisungen für die Suche nach Gaslecks in diesem Handbuch.

Gasschlauch

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Gerät nicht an eine permanente Gasversorgung anschließen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Es wird eine Schlauchlänge von 0,5 m empfohlen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

Regler

In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

Brenner	Düsengrösse		(Grob)Leistung (Insgesamt)	Gasverbrauch (Insgesamt)	
	I	II		I	II
Haupt	1.04mm (59)	1.51mm (53)	16 kW	1160 g/hr	1520 L/hr
Hinten	1.51mm (53)	2.26mm (43)	8 kW	580 g/hr	760 L/hr
Seite*	1.02mm (60)	1.45mm	3.7 kW	268 g/hr	352 L/hr
Summe aller Brenner, die gleichzeitig betrieben werden können			19.7 kW	1428 g/hr	1872 L/hr RSIB
			16 kW	1160 g/hr	1520 L/hr RB

* RSIB nur

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2H}	I_{2E}	I_{2E+}	I_{2L}
Düsengröße (siehe oben)	I	I	I	I	II	II	II	II
Gasdruck	Butan und Propane bei 30mbar	Butan 28-30mbar Propane 37mbar	Butan und Propane bei 37mbar	Butan und Propane bei 50mbar	G20 bei 20mbar	G20 bei 20/25 mbar	G20/G25 bei 20/25 mbar	G25 bei 25mbar
Länder	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Druckregler vor. Nur Druckregler verwenden, die den in der vorstehenden Tabelle angegebenen Druck bereitstellen. Der Grill ist mit einem internen Druckregler ausgestattet. Der interne Druckregler hat einen Auslassdruck von 24,5 mbar für Propan-/Butangas und 18,5 mbar für Erdgas und erfordert keine Modifizierung oder Anpassung. Ersetzen Sie den Druckregler nur mit vom Hersteller vorgegebenen Modellen.

Anleitung Für Die Leckageprüfung



ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.



ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.

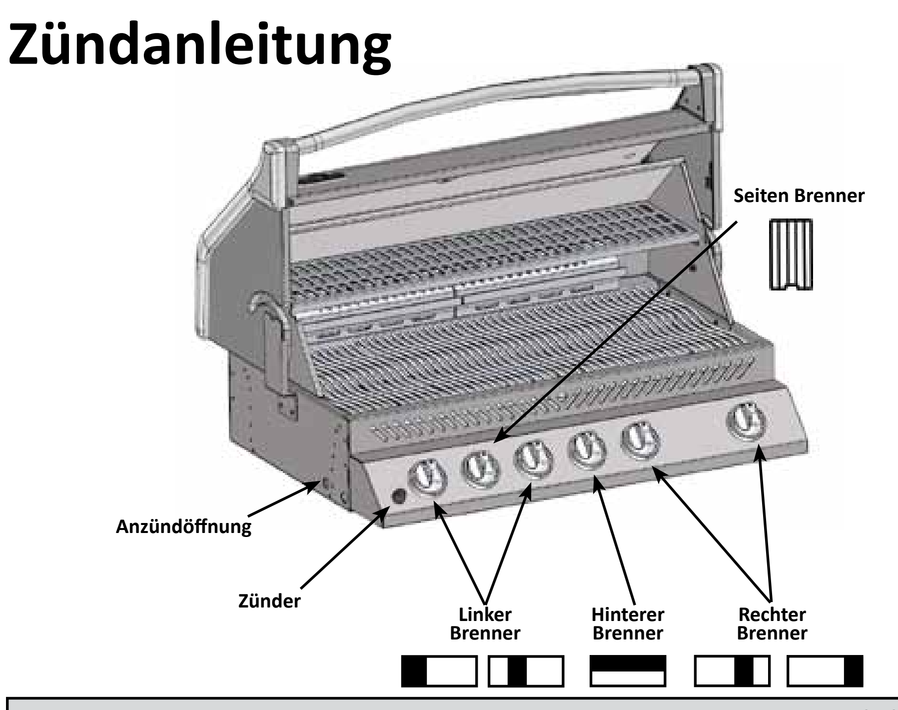






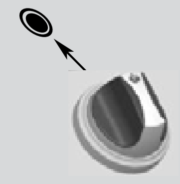
Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.
Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.
Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.
Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.
Gaszufuhr abstellen.

Zündanleitung





Ausschaltstellung



ACHTUNG! Haube öffnen.

ACHTUNG! Flaschenventil bei geschlossenen Brennerventilen öffnen.

Zünden eines Hauptbrenners	Zünden des hinteren Brenners (Falls vorhanden)	Zünden des Seitenbrenners (Falls vorhanden)
1. Haube öffnen.	1. Haube öffnen.	1. Brennerdeckel öffnen.
2. Linken Rohrbrenner auf höchste Stufe stellen.	2.Warmhaltefläche abnehmen.	2. Seitenbrenner auf höchste Stufe stellen.
3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	3. Hinteren Brenner auf höchste Stufe stellen.	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden
4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.	4. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.
5. Wenn der linke Brenner auf höchster Stufe brennt, den mittleren und/oder rechten Brenner auf höchste Stufe stellen.	5. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.	



ACHTUNG! Der hintere Brenner darf nicht zusammen mit dem Hauptbrenner benutzt werden.

Grillanleitung

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen" der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Grillen Mit Den Hauptbrennern: Vor dem Anbraten von Grillgut wird 10 Minuten Vorwärmen empfohlen. Dafür werden alle Hauptbrenner auf die höchste Stufe gestellt und die Haube geschlossen. Kurz zu grillende Nahrungsmittel wie Fisch und Gemüse können bei offener Haube gegrillt werden. Beim Grillen bei geschlossener Haube ist die Temperatur gleichmäßiger und höher, sodass die Grillzeit kürzer ist und das Fleisch gleichmäßiger gegrillt wird. Benötigt ein Grillgut länger als 30 Minuten, wie z. B. ein Braten, so kann es indirekt gekocht werden (Braten neben den gezündeten Brenner stellen). Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Direktes Garen: Grillgut direkt über der Wärmequelle auf den Grill legen. Diese Methode wird üblicherweise zum Braten von Speisen verwendet, die keine langen Kochzeiten erfordern - Hamburger, Steaks, Geflügelstücke, Gemüse usw. Das Grillgut wird zunächst scharf angebraten, um Säfte und Aromen im Grillgut „einzusiegeln". Anschließend wird die Temperatur verringert, um das Gericht punktgenau fertig zu garen.

Indirektes Garen: Hierbei kann nur einer oder auch mehrere Brenner verwendet werden. Grillgut über einem nicht gezündeten Brenner auf den Grill legen. Die Wärme zirkuliert um das Grillgut und sorgt so für langsames und gleichmäßiges Garen. Diese Kochmethode ist vergleichbar mit dem Garen im Backofen und wird üblicherweise für größere Fleischstücke wie Braten, ganze Hähnchen oder Pute verwendet. Sie eignet sich aber auch für die Zubereitung von Grillgut, das leicht zum Aufflammen führen kann. Aufgrund der niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten ist dies die zuverlässigste Garmethode zum Grillen zarter und saftiger Fleischstücke.

Verwendung Des Rückseitigen Brenners: (Falls vorhanden) Warmhalterost vor dem Betrieb entfernen. Grillroste sollten ebenfalls entfernt werden, falls sie die Verwendung des Drehspießes behindern. Der rückseitige Brenner ist für den Einsatz mit dem Drehspieß-Set konzipiert, dass über Ihren Napoleon-Händler bezogen werden kann. Siehe Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets. Zur Verwendung des Gegengewichts den Drehspießmotor vom Gasgrill entfernen. Den Spieß mit dem Grillgut in die beiden Einhängevorrichtungen an der Innenseite des Grills einlegen. Das Fleischstück wird naturgemäß mit der schwereren Seite nach unten hängen. Arm und Gewicht des Gegengewichts anziehen, bis der Arm nach oben zeigt. Das Gegengewicht nach innen oder außen verschieben, bis das Gewicht auf dem Spieß gleichmäßig verteilt ist und dann festdrehen. Den Motor wieder aufsetzen und mit dem Grillen beginnen. Einen Auffangbehälter unter dem Grillgut platzieren. Der aufgefangene Bratensaft kann zum Bepinseln des Fleisches oder zur Herstellung einer köstlichen Soße verwendet werden. Falls nötig, zusätzliche Flüssigkeit zum Übergießen oder Bepinseln zufügen. Rückseitigen Brenner zunächst auf hoher Flamme betreiben, bis das Fleisch angebräunt ist und dann die Flamme reduzieren, um das Fleisch fertig zu garen. Auf diese Art wird das Grillgut versiegelt und das Fleisch bleibt zart und saftig. Die Grillhaube stets geschlossen halten, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Braten und Geflügel erhalten eine knusprigbraune Kruste und das Fleisch bleibt zart und saftig. Beispielsweise benötigt ein Brathuhn mit einem Gewicht von 1,5 kg mit dem Drehspieß ca. 1½ Stunden (bei mittlerer bis hoher Flamme). Weitere Anweisungen finden Sie im Napoleon-Grillkochbuch mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.



VORSICHT! Barbecuesoße und Salz kann korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.

Verwendung des Infrarot-Seitenbrenners: Der Gasgrill sollte so positioniert werden, dass der Seitenbrenner möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung des Seitenbrenners beeinträchtigen können. Der empfohlene Durchmesser für Pfannen und Töpfe ist 20 bis 25 cm.

Der Seitenbrenner ist mit einem Grillrost, welches auf zwei Höhen einsetzbar ist. Die niedrigere Position kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet werden und eignet sich zur Zubereitung von Soßen, Suppen usw. Die höhere Position eignet sich zum Braten von Fleisch. (Siehe Anweisungen unter der Haube des Seitenbrenners.)



ACHTUNG! Seitenbrenner nicht schließen, solange der Grill in Betrieb oder noch heiß ist.

ACHTUNG! Den Grillrost nicht verstellen, solange er heiß oder in Betrieb ist.

ACHTUNG! Seitenbrenner NICHT zum Frittieren verwenden, da das Kochen mit Öl zu gefährlichen Bedingungen führen kann.

1. Folgen Sie den Anweisungen für das Anzünden des Infrarotbrenners und betreiben Sie den Grill bei offener Haube für 5 Minuten oder bis die Keramik-Brenner rot glühen.

2. Fleisch oder anderes Grillgut auf den Grill legen und gemäß den in der Tabelle für das Infrarotgrillen angegebenen Zeiten grillen.

3. Nach Geschmack auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur über dem Infrarotbrenner weitergrillen und die Speisen oft wenden oder Speisen vom Infrarotbrenner wegschieben, Haube schließen und auf Ofentemperatur langsam fertig garen.



ACHTUNG! Die Infratrotbrenner erzeugen eine sehr intensive Hitze - Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Brenner lassen, da es schnell anbrennen kann. Bei Verwendung der Infrarotbrenner auf hoher Flamme die Haube offen lassen. Die intensive Hitze sorgt für ausreichende Brattemperaturen auch bei geöffneter Haube. Dies erlaubt auch das bessere Überwachen des Grillguts, um Anbrennen zu vermeiden.

Schutz der Infrarotbrenner: Die Infratrotbrenner des Napoleon-Grills sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Es sind jedoch einige Maßnahmen erforderlich, um Risse in den keramischen Brenneroberflächen zu vermeiden, die zu Brennerfehlfunktionen führen können.

- Die Keramik-Brenner dürfen niemals direkt mit Wasser in Berührung kommen.
- Die Keramik-Brenner niemals mit harten Gegenständen in Kontakt bringen oder berühren.
- Kaltes Wasser (Regen, Rasensprenger, Gartenschlauch usw.) von den Keramik-Brennern fernhalten. Große Temperaturunterschiede können zu Rissen in der keramischen Oberfläche führen.

Schäden, die aufgrund der Nichtbefolgung dieser Maßnahmen entstehen, unterliegen nicht der Garantiepflicht von Napoleon.

Infrarotwärme

Die meisten Menschen wissen nicht, dass unsere natürliche Wärmequelle, die Sonne, die Erde hauptsächlich mit Infrarotenergie wärmt. Infrarotenergie ist eine Form der elektromagnetischen Energie mit einer etwas größeren Wellenlänge als die Farbe Rot des Lichtspektrums, aber einer etwas geringeren als die der Radiowellen. Diese Energie wurde 1800 von Sir William Herschel entdeckt, der das Sonnenlicht mit Hilfe eines Prismas in seine Bestandteile zerlegte. Er wies nach, dass die meiste Wärme des Sonnenlichts im Bereich neben dem roten Ende des Spektrums, wo das Licht nicht mehr sichtbar ist, zu finden ist. Dies ist der Bereich der Infrarotenergie. Die meisten Materialien absorbieren Infrarotstrahlung in einem breiten Wellenlängenbereich und werden dadurch erwärmt. Ebenso fühlen wir Wärme auf der Haut, wenn wir uns dem Sonnenlicht aussetzen. Die Infrarotstrahlung der Sonne wandert durch das Vakuum des Weltraums und die Atmosphäre und dringt in unsere Haut ein. Die Bewegung der Moleküle der Haut wird verstärkt, was zu stärkerer interner Reibung führt und Wärme erzeugt, die wir fühlen können.

Nahrungsmittel können genauso mit Infrarotstrahlung erhitzt werden. Dabei ist Holzkohle die herkömmliche Art des Infrarotkochens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Kohlen geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, wobei der Trocknungseffekt sehr gering ist. Bratensaft und Öle, die dem Grillgut entweichen, tropfen hinunter in die Holzkohle, sodass ein Rauch aufsteigt, der dem Grillgut den herrlichen Grillgeschmack verleiht. Die Infrarotbrenner der Napoleon-Grills funktionieren genauso. Jeder der Brenner hat 10.000 Löcher. Aus jedem Loch tritt eine Flamme aus, die die Keramikoberfläche zur Rotglut bringen. Die glühende Oberfläche strahlt Infrarotwärme auf das Grillgut ab, ohne dass man sich mit Holzkohle herumschlagen muss. Außerdem ist die Wärme gleichmäßig über die ganze Fläche verteilt und einfacher zu regeln als ein Holzkohlefeuer. Zum schnellen Anbraten können die Brenner ganz aufgedreht und zum langsamen Kochen heruntergestellt werden. Wie schwierig das bei einem Holzkohlefeuer ist, wissen wir alle. Normale Gasbrenner erhitzen das Grillgut auf andere Weise. Die Luft um den Brenner herum wird durch den Verbrennungsprozess erhitzt und steigt zum Grillgut auf, das dann gebraten wird. Die Grilltemperatur ist geringer, was für Meeresfrüchte und Gemüse ideal ist. Kurz gesagt: Napoleons Infrarotbrenner erzeugen eine Anbrathitze, die zu saftigeren, geschmackvolleren Steaks, Hamburgern und sonstigen Fleischgerichten führt. Grillzeiten und Grilltipps finden Sie in der Infrarot-Grilltabelle.

Infrarot-Grilltabelle

Grillgut	**Brennerstufe**	**Grillzeit**	**Empfehlungen**
Steak, 2,5 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 6 Min. Durch: 8 Min.	Durchwachsenes Fleisch eignet sich am besten zum Grillen. Das Fett macht das Fleisch zart und saftig.
Hamburger, 2,5 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2,5 Min. pro Seite auf höchster Stufe 3 Min. pro Seite auf höchster Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 5 Min. Durch: 6 Min.	Wieweit der Hamburger durch sein soll, kann man auch durch seine Dicke bestimmen. Hickoryspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills gibt dem Fleisch einen exotischen Geschmack.
Hähnchenstücke	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere bis unterste Stufe	20-25 Min.	Gelenk zwischen Ober- und Unterschenkel auf der hautlosen Seite ¾ durchschneiden, damit das Fleisch flach auf dem Grill liegt. So wird es schneller und gleichmäßiger gegrillt. Mesquitspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills verleiht dem Fleisch einen ganz besonderen Geschmack.
Schweinekotelett	Mittlere Stufe	6 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Spare Ribs	5 Min. auf höchster Stufe, dann niedrige Stufe zum Garen	20 Min. pro Seite, oft wenden	Magere, fleischige Spareribs sind die besten. Solange grillen, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen lösen lässt.
Lammkotelett	5 Min. auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe zum Garen	15 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Würstchen	Mittlere bis niedrigste Stufe	4-6 Min.	Dicke Würstchen sind am besten geeignet. Vor dem Grillen der Länge nach aufschlitzen.

Reinigungsanleitung





VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

VORSICHT! Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

Hinweis: In chlorid- und sulfidhaltigen Umgebungen kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen und andere extreme Bedingungen, z. B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.

Roste Und Warmhaltefläche : lassen sich am besten beim Vorwärmen des Grills mit einer weichen Messingdrahtbürste säubern. Für schwer zu entfernende Flecke Stahlwolle verwenden. Rostfreistahlroste erhalten bei normalem Betrieb des Grills wegen der hohen Temperatur eine permanente Verfärbung.

Bedienleiste: Die Bedienleistenbeschriftung wird direkt auf die Edelstahloberfläche gedruckt und bei sachgerechter Pflege bleibt der Aufdruck dunkel und lesbar. Zur Reinigung der Bedienleiste warme Seifenlauge oder Edelstahlreiniger verwenden. Edelstahlreiniger ist bei Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung von Edelstahlflächen verwenden. Dies kann vor allem auf der Bedienleiste zum Abrieb der aufgedruckten Beschriftung führen.

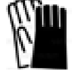
Infrarotbrenner: Wegen der großen Hitze des Infrarotbrenners verbrennt sofort fast alles, was vom Grillgut herunter auf die Brennerfläche fällt. Es bleiben jedoch möglicherweise Rückstände kleben. Rückstände am besten gleich nach dem Grillen verbrennen, indem der Grill 5-10 Minuten lang auf der höchsten Stufe und mit geschlossener Haube betrieben wird.

Das Innere Des Gasgrills: Grillroste entfernen. Gusseiserne Seiten und die Innenseite der Haube mit einer weichen Messingdrahtbürste von losem Schmutz befreien. Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber abkratzen, und die Asche mit einer Drahtbürste beseitigen. Anbratplatten abnehmen, und die Brenner mit einer Messingdrahtbürste reinigen. Den Schmutz aus dem Inneren des Gasgrills in die Tropfpfanne fegen. Anbratplatten wieder einsetzen und auf richtige Positionierung achten (siehe Zusammenbauanleitung).

Tropfpfanne : zum Reinigen herausziehen. Sie sollte nach vier- bis fünfmaligem Benutzen des Grills ausgeleert werden. Das Fett läuft durch die unter dem Gasgrill befindliche Tropfpfanne und sammelt sich in einer Einweg-Fettschale unterhalb der Tropfpfanne. Eine zu große Ansammlung von Fett stellt eine Feuergefahr dar. Tropfpfanne nicht mit Alufolie oder Sand auskleiden, da das Fett am Durchfließen gehindert wird. Pfanne mit einem Spachtel oder Schaber auskratzen; Inhalt in die Einweg-Fettschale fegen. Schale je nach Häufigkeit der Benutzung alle zwei bis vier Wochen auswechseln. Ersatzschalen gibt es beim Napoleon-Händler.

Reinigen Der Aussenseite Des Gasgrills: Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

Wartungs Anleitung



Es wird empfohlen, diesen Gasgrill einmal im Jahr von einer Fachkraft inspizieren und warten zu lassen.

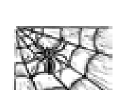



VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.




VORSICHT! Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

Brenner: sind aus dickwandigem Rostfreistahl 304 hergestellt. Wegen der extremen Hitze und der Umwelteinflüsse treten trotzdem Korrosionen auf. Korrosion der Oberflächen mit einer Messingdrahtbürste entfernen. Verstopfte Auslässe mit einer geöffneten Heftklammer freimachen. Auslässe dabei nicht vergrößern.

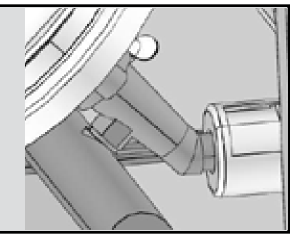


VORSICHT! Passen Sie Von Den Spinnen Auf

Spinnen und Insekten werden von Propan- und Erdgasgeruch angelockt. Damit sie im Brenner keine Nester bauen, ist der Lufteinlass mit einem Insektengitter versperrt, womit das Problem jedoch nicht 100%ig gelöst ist. Ein Spinnennetz oder Nest verbrennt mit einer weichgelben oder orangefarbenen Flamme, oder es kommt zu einem Feuer (Flammenrückschlag) an der Luftzufuhr unter dem Bedienbrett. Damit das Innere eines Brenners gereinigt werden kann, muss er aus dem Gasgrill ausgebaut werden. Schraube in der Mitte des Brenners lösen. Brenner am hinteren Teil nach oben und herausheben. Innere des Brenners mit einer flexiblen Spezialbürste zum Reinigen von Venturirohren säubern. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner schütteln. Das Insektengitter muss sauber, dicht und frei von Fusseln und sonstigem Schmutz sein. Auch die Ventildüsen müssen sauber sein. Es ist darauf zu achten, dass die Düsen beim Reinigen nicht vergrößert werden. Brenner wieder einbauen. Beim Einbau muss die Düse in den Brenner geführt werden. Brennerabdeckung aufsetzen und Befestigungsschrauben festschrauben.



WARNUNG! Bei der erneuten Installation des gereinigten Brenners unbedingt sicherstellen, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr führt, bevor der Gasgrill angezündet wird. Wenn das Ventil sich nicht innerhalb des Brennerohrs befindet, kann es zu Brand oder Explosion kommen.





VORSICHT! Schlauch : auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt,darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.

Alugussteile: regelmäßig mit warmem Seifenwasser säubern. Normalerweise rostet Aluminium nicht. Durch die hohen Temperaturen und die Umwelteinflüsse kann es jedoch zu einem Oxidieren der Oberfläche kommen. Dies äußert sich als weiße Flecke auf dem Guss. Gussteile säubern und mit feinem Sandpapier abschmirgeln. Schmirgelstaub abwischen, und Gussteile mit temperaturbeständiger Grillfarbe lackieren. Benachbarte Teile abdecken, damit sie nicht mit Farbe besprüht werden. Gemäß Anweisung auf der Farbdose trocknen lassen.

Schutz Der Infrarotbrenner: Die Infrarotbrenner des Grills haben normalerweise eine lange Lebensdauer. Damit diese lange Lebensdauer gewährleistet ist, muss verhindert werden, dass die Keramikbeschichtung reißt. Im Folgenden wird beschrieben, wie Rissbildung zu verhindern ist. Schäden, die wegen Nichtbeachtung dieser Hinweise auftreten, sind nicht von der Garantie gedeckt.

1. Stöße mit harten Gegenständen – Die Keramik darf nicht mit harten Gegenständen angestoßen werden. Beim Abnehmen und Einsetzen der Grillroste ist Vorsicht geboten. Fällt solch ein Gegenstand auf die Keramik, würde diese wahrscheinlich reißen.

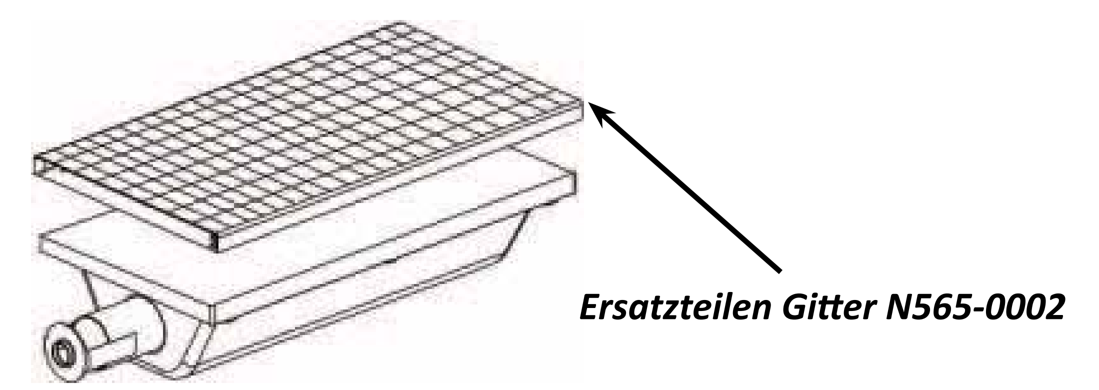
2. Wasser und sonstige Flüssigkeiten – Wenn viel kalte Flüssigkeit mit der heißen Keramikfläche in Berührung kommt, kann diese reißen. Darum darf kein Wasser auf den Grill geschüttet werden, um ein Aufflammen zu löschen. Wenn bei abgestelltem Grill die Keramik oder das Innere eines Brenners nass wird, kann die Keramik durch den Druck des Wasserdampfs reißen, wenn der Grill wieder benutzt wird. Wiederholtes Nässen der Keramik lässt diese aufquellen und expandieren. Dieses Expandieren setzt die Keramik unter Druck, sodass sie reißen und abbröckeln kann.

i) Kein Wasser auf den Grill werfen, um ein Aufflammen zu löschen.

ii) Grill nicht im Freien betreiben, wenn es regnet.

iii) Sollte einmal Wasser im Grill stehen (z. B. durch Regen oder Sprinkler), ist zu untersuchen, ob die Keramik sich mit Wasser vollgesogen hat. Ist die Keramik nass, Brenner aus dem Grill ausbauen. Umgekehrt hinlegen, damit das Wasser ablaufen kann. Im Hause gründlich trocknen lassen.

3. Schlechte Belüftung des Grills – Die heiße Luft muss aus dem Grill entweichen können, damit die Brenner richtig funktionieren. Bei schlechter Belüftung kommt es zu Sauerstoffmangel, was zu Flammenrückschlägen führt. Wenn dies wiederholt passiert, reißt die Keramik. Darum sollte niemals mehr als 75% der Grillfläche mit Vollmetall (d.h. von einem Grillblech oder einer großen Pfanne) abgedeckt sein.



Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Low heat / Low flame when valve turned to high.	Bei Propangas – die Anweisungen für das Anzünden wurden nicht befolgt.	Die Anweisungen für das Anzünden genau befolgen. Alle Gasgrillventile müssen sich in der Stellung „OFF" (Aus) befinden, wenn das Ventil für die Gaszufuhr geöffnet wird. Die Gaszufuhr langsam öffnen, um Druckausgleich zu ermöglichen. Siehe Anweisungen für das Anzünden.
	Bei Erdgas – Leitung für die Gaszufuhr zu klein.	Rohrgröße muss den Installationsvorschriften entsprechen.
	Bei beiden Gasarten – ungenügendes Vorheizen.	Beide Hauptbrenner einschalten und Grill auf hoher Stufe 10-15 Minuten vorheizen.
Starkes Aufflammen, ungleichmäßige Hitze.	Anbratplatten falsch installiert.	Anbratplatten müssen mit den Löchern nach vorn und den Schlitzen nach unten installiert sein. Siehe Zusammenbauanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit beiden Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen.
	Zu viel Fett und Asche auf den Anbratplatten und in der Tropfpfanne.	Anbratplatten und Tropfpfanne regelmäßig reinigen. Tropfpfanne nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Reinigungsanleitung.
Brennerflamme gelblich, und es riecht nach Gas.	Spinnenweben oder anderweitige Verschmutzung.	Brenner herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe allgemeine Wartungsanleitung.
Regler gibt ein brummendes Geräusch ab.	Ist an heißen Tagen normal.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch Vibrationen im Regler erzeugt und beeinträchtigt die Leistung und Sicherheit des Grills nicht. Brummende Regler werden nicht ersetzt.
Flamme springt nicht auf andere Brenner über.	Löcher auf der Brennerrückseite verstopft.	Gasaustrittslöcher säubern. Siehe Wartungsanleitung, Abschnitt Brenner.
Auf der Innenseite des Deckels oder der Haube scheint die „Farbe" abzublättern.	Auf der Innenseite hat sich Fett abgesetzt.	Dies ist kein Defekt. Die Innenseite des Deckels oder der Haube besteht aus einer Porzellanbeschichtung, die nicht abblättern kann. Was abblättert, ist hart getrocknetes Fett. Regelmäßiges Reinigen verhindert dies. Siehe Reinigungsanleitung.
Im Infrarotbrenner kommt es zu Flammenrückschlägen (vom Brenner ertönt ein „Wusch"-Laut, gefolgt von einem länger anhaltenden Schweiß-brennergeräusch).	Keramikfliesen sind mit Fett überladen, sodass die Gasauslässe verstopft sind.	Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten lang abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und so lange auf höchster Stufe brennen lassen (etwa fünf Minuten), bis die Keramikfliesen gleichmäßig rot glühen
	Brenner wegen unzureichender Belüftung überhitzt (zu viel Grill-fläche durch großes Kochgeschirr abgedeckt).	Es darf nur 75% der Grillfläche durch Gegenstände oder Zubehör abgedeckt sein. Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten abkühlen lassen; dann wieder zünden.
	Keramikfliese gerissen.	Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Sind Risse vorhanden, neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen.
	Dichtung um die Keramikfliese undicht, oder Schweißung im Brennergehäuse defekt.	Neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen.

BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

GARANTIE-INFORMATIONEN

MODELL: ______________________________

KAUFDATUM: ______________________________

SERIENNUMMER: ______________________________

(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, besuchen Sie bitte die NAC-Website unter www.napoleongrills.com, um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Unser Kundendienst ist zwischen 9 und 15 Uhr Eastern Standard Time erreichbar. Telefonnummer: +1-866-820-8686, Faxnummer: +1-705-727-4282. Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

2. Teilenummer und –beschreibung

3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt" ist nicht ausreichend)

4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundendienstbeauftragte u. U. die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

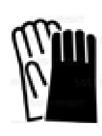
2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt" ist nicht ausreichend)

3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

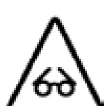
4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems
- Verfärbungen von Edelstahlteilen
- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)



CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.



ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.
4. Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using grill.
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Care Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).

Erste Schritte

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.
2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.
3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.
4. Die meisten Edelstahlteile sind ab Werk mit einem schützenden Plastikfilm versehen, der vor Montage des Grills abgezogen werden muss.
5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.
6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.

Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.

TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY (tools not included)

Erforderliche werkzeuge für die montage (werkzeuge nicht enthalten)

3/8 (10mm) Wrench, ratchet or driver

10 mm schrauben-schlüssel oder ring-maulschlüssel

Flat and Philips screwdrivers

Flach- und kreuzschlitzschrauben-dreher

Pliers

Zangen

Hammer

Hamer

1.

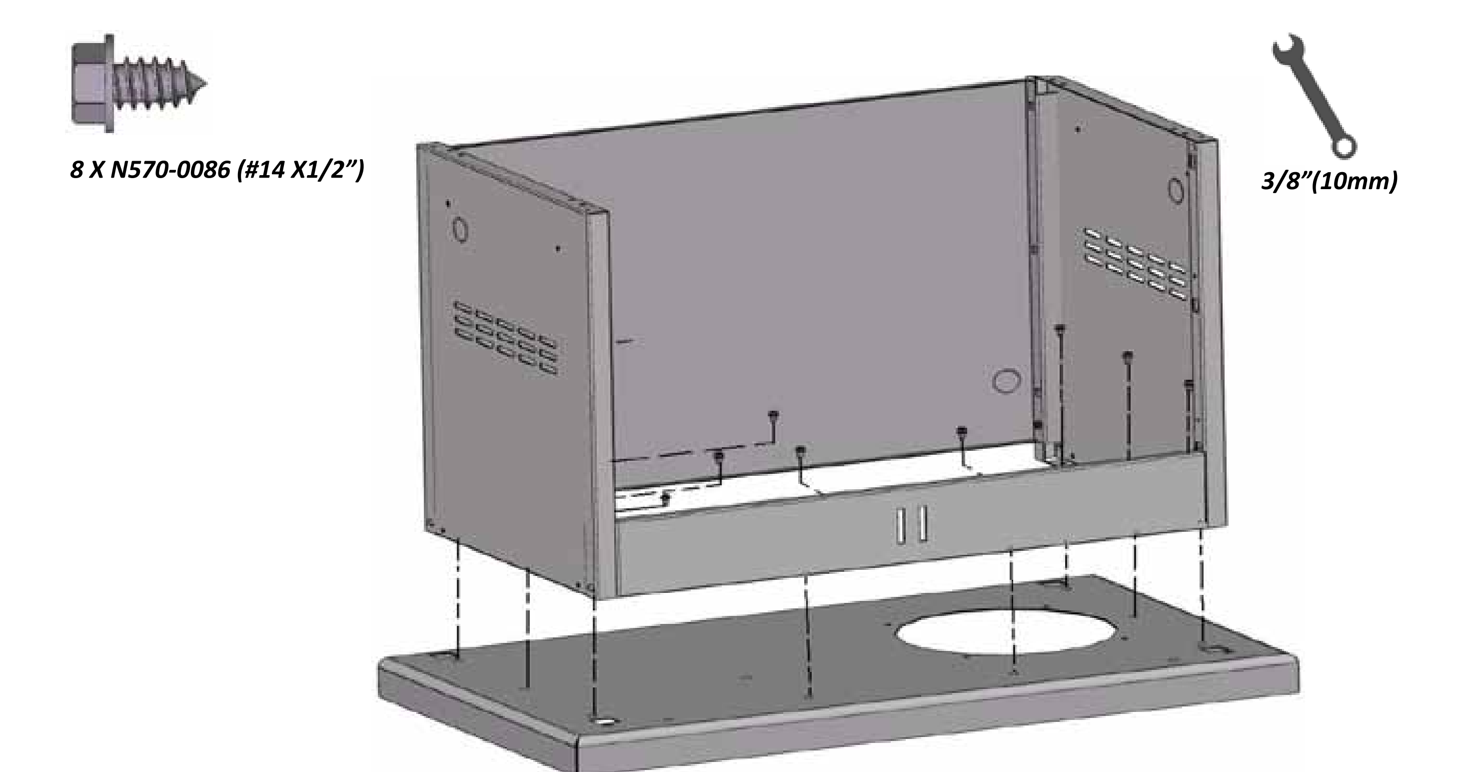
4 X N570-0086 (#14 x 1/2”)

3/8”(10mm)

If necessary the center panel and cross beam can be tapped down with a rubber mallet.

Falls erforderlich, kann die rückwand und querträger mit einem gummihammer nach unten geklopft werden.

2.



3.

1 x N570-0086 (#14 x 1/2")

3/8"(10mm)

Propane Only
Nur Für Propan

4.

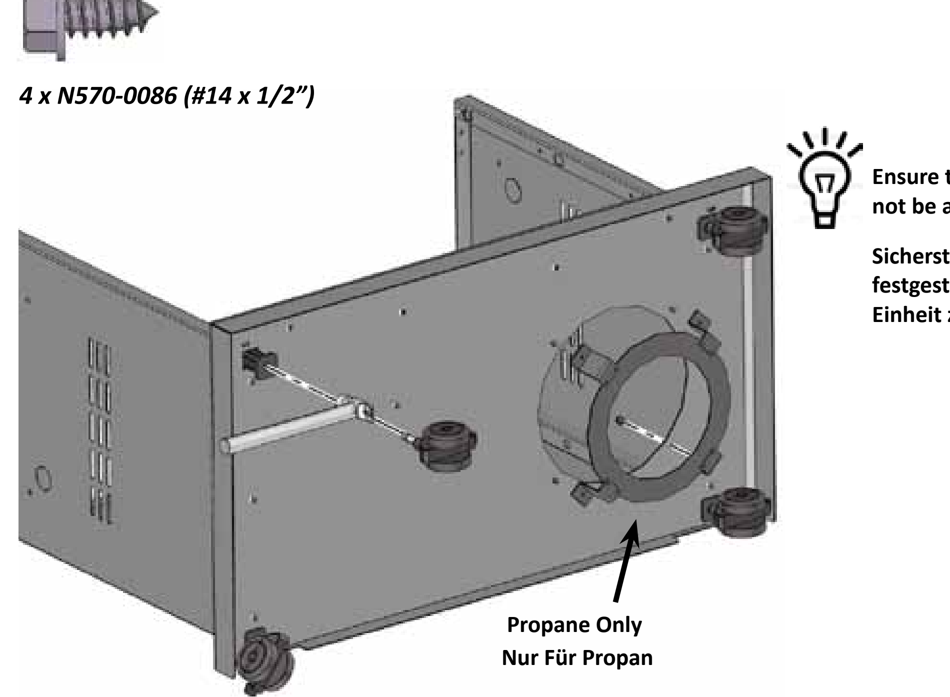
4 x N570-0086 (#14 x 1/2")



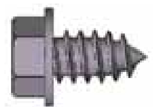
3/8"(10mm)

Ensure the front casters are unlocked as they can not be accessed without lifting the unit.

Sicherstellen, dass die Lenkrollen nicht festgestellt sind, da sie nur durch Anheben der Einheit zugänglich sind.



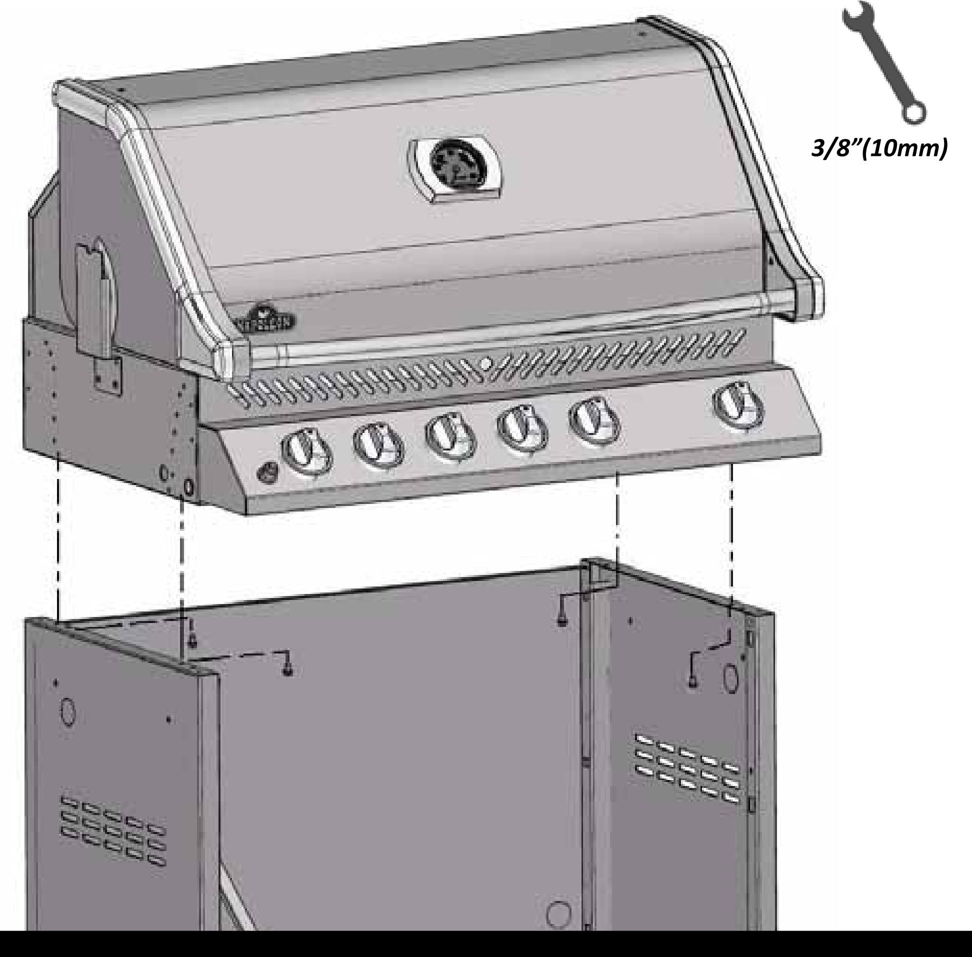
5.



4 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

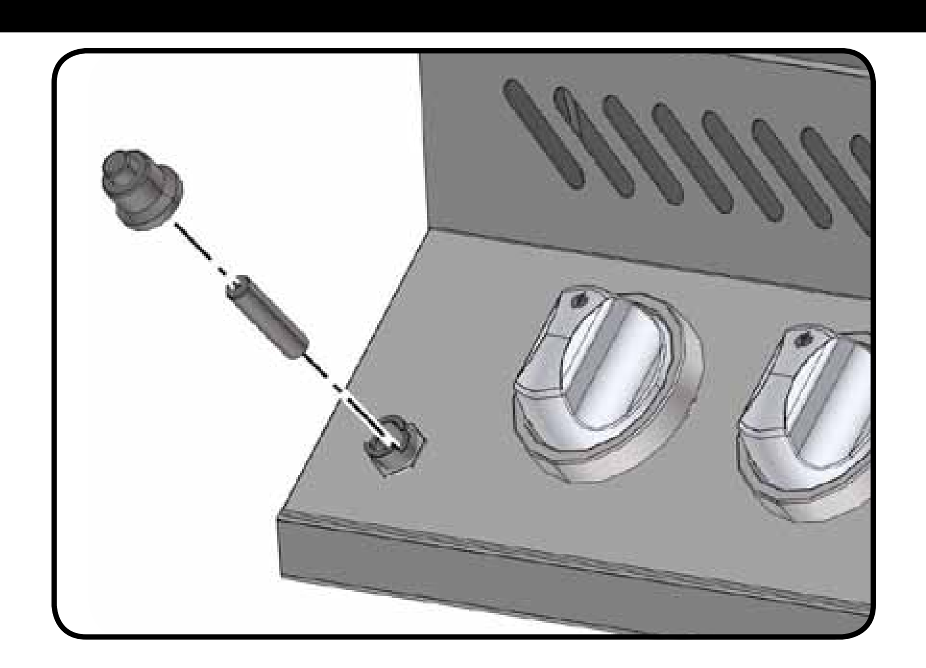
Two people are required for this step.

Für diesen schritt Sind zwei personen erforderlich.

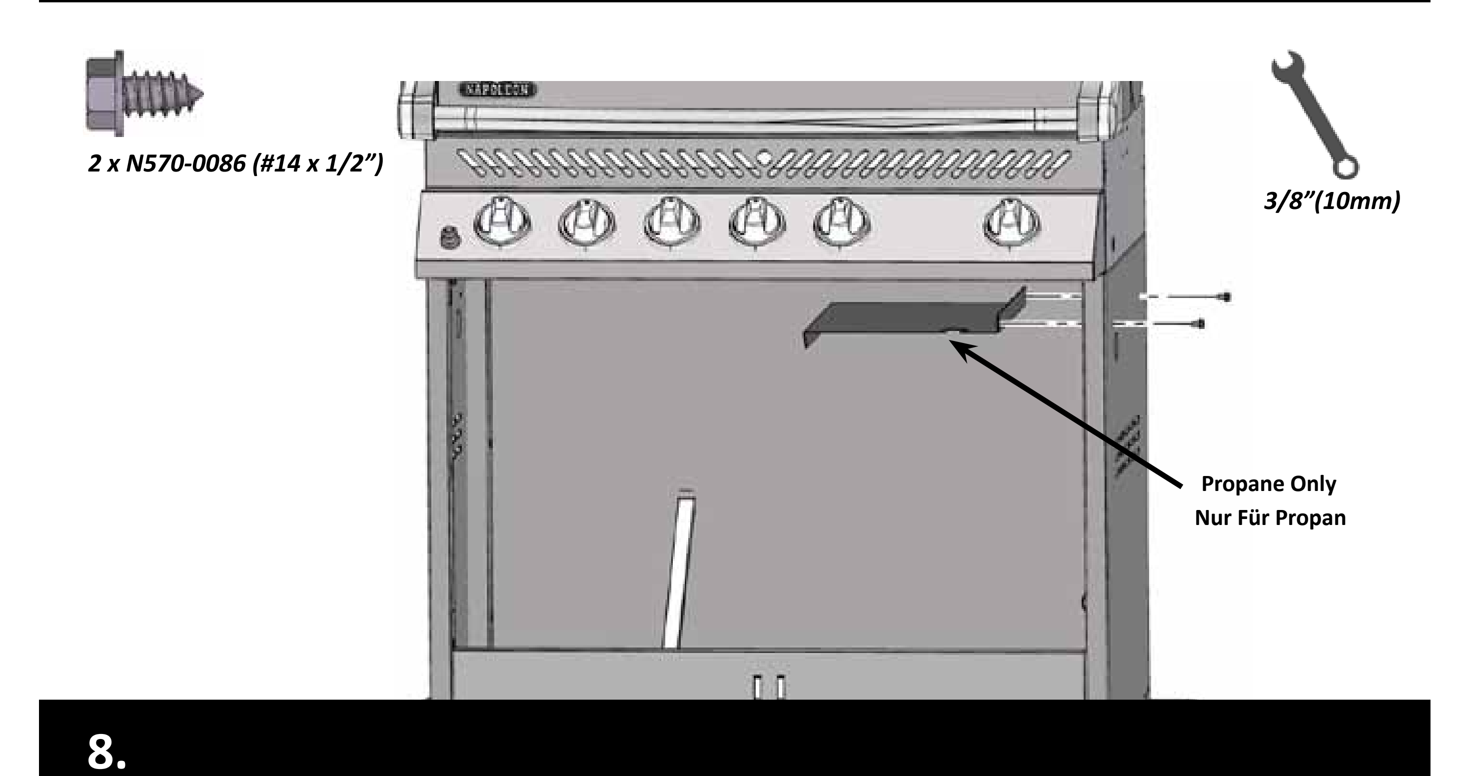


3/8”(10mm)

6.



7.



8.

disposable grease tray

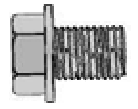
Fett-Auffangbehälter (Einweg)

9.

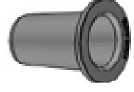
2 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

3/8”(10mm)

10.



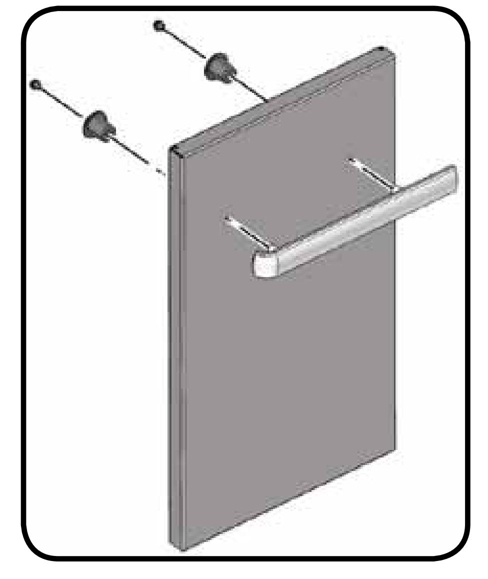
4 x N570-0038 (1/4-20 X 1/2”)

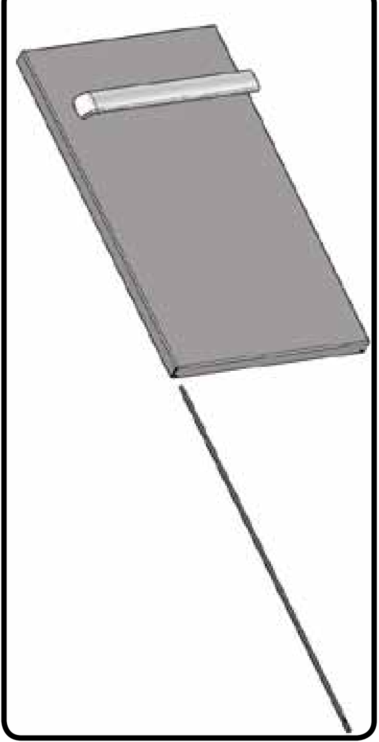


2 x N105-0015

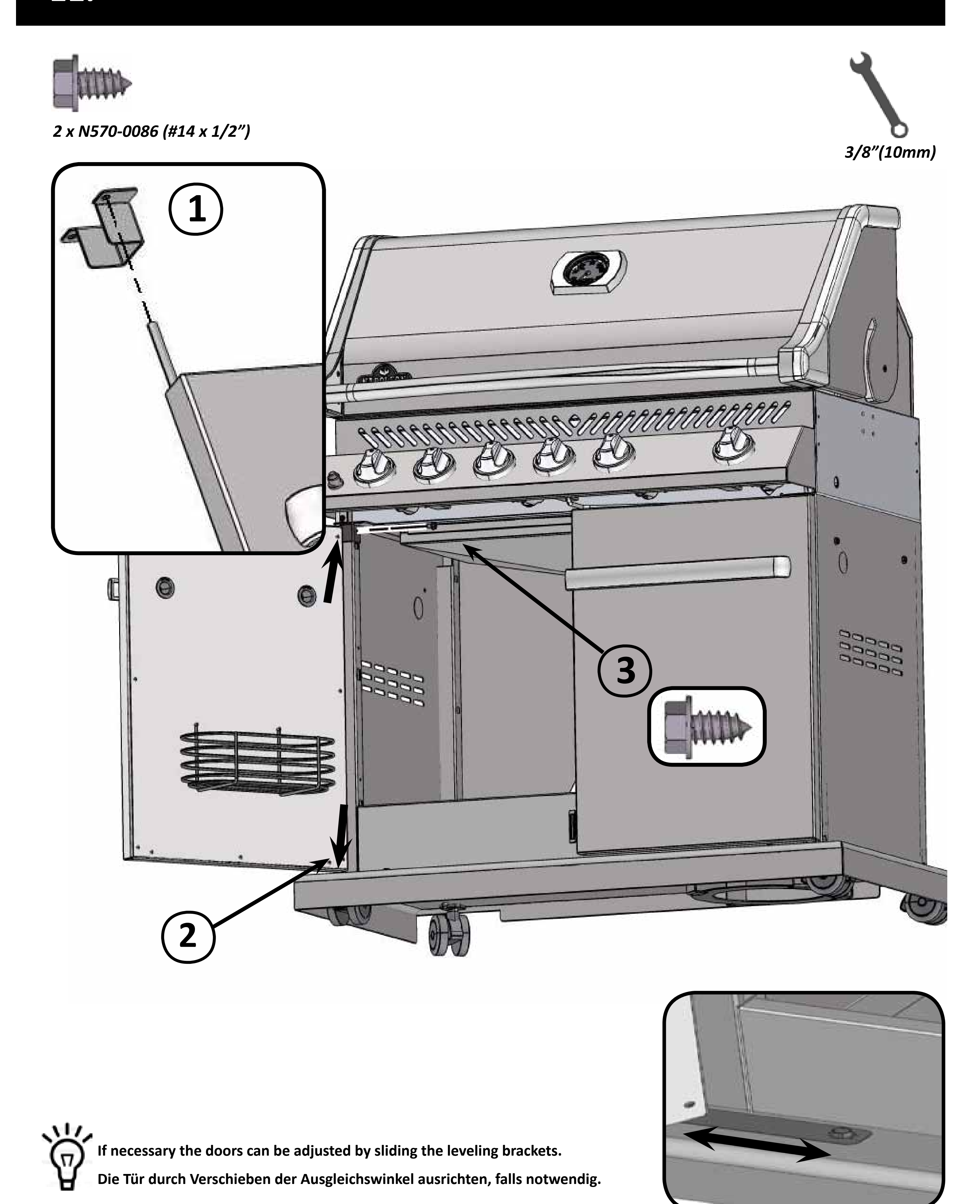
WARNING! **Do not over tighten the screws, as this will cause the handle to crack.**

ACHTUNG! **Schrauben nicht zu fest anziehen, da dies zum Brechen des Griffs führen kann.**





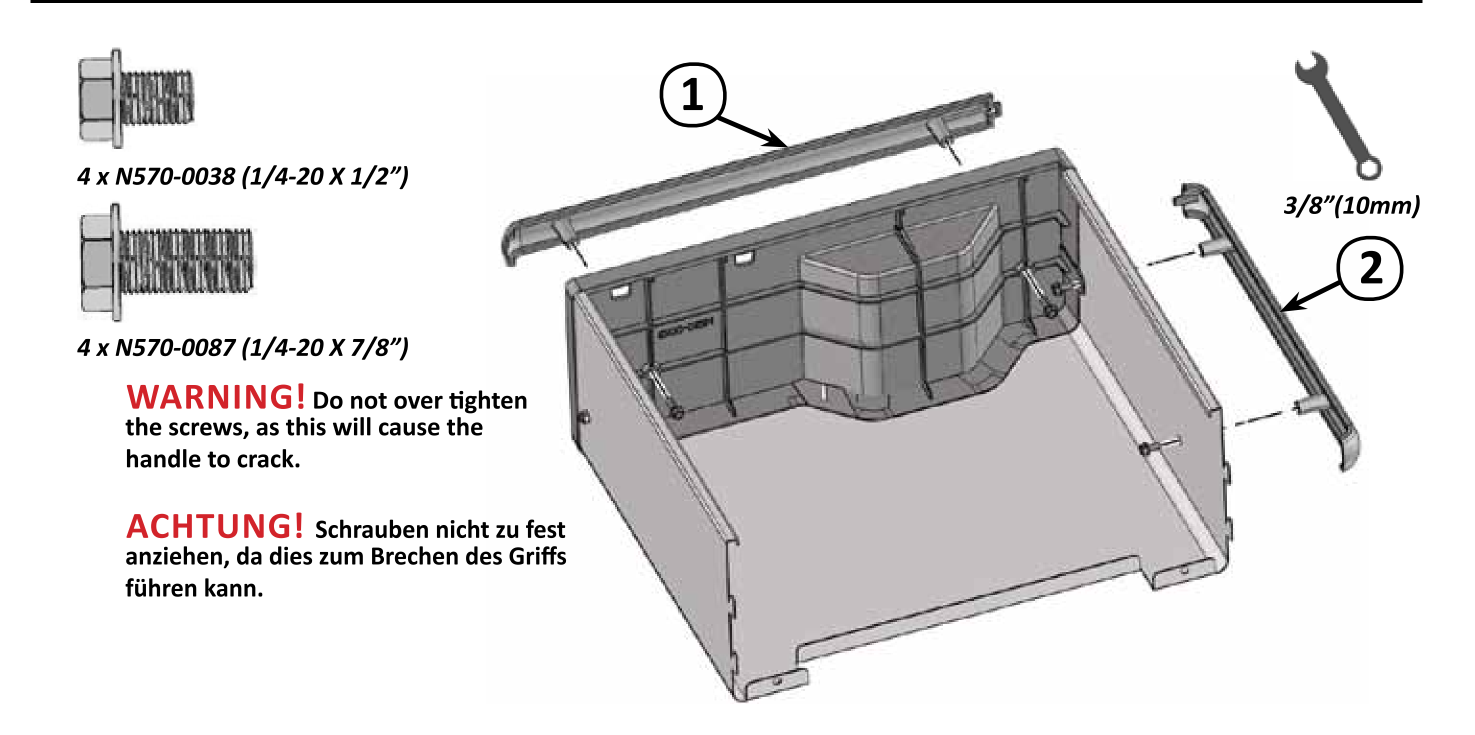
11.



If necessary the doors can be adjusted by sliding the leveling brackets.

Die Tür durch Verschieben der Ausgleichswinkel ausrichten, falls notwendig.

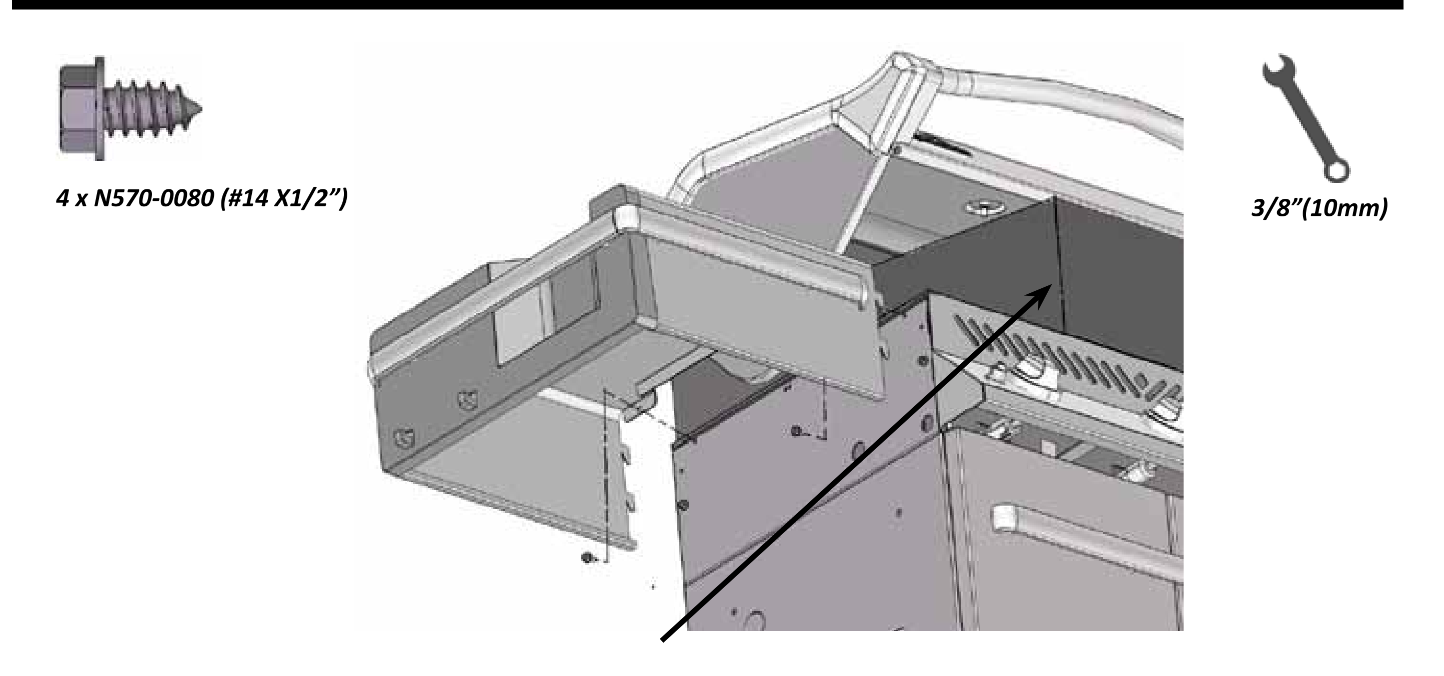
12.



WARNING! **Do not over tighten the screws, as this will cause the handle to crack.**

ACHTUNG! **Schrauben nicht zu fest anziehen, da dies zum Brechen des Griffs führen kann.**

13.





The lid has to be held half way open to install the side shelves. The side shelf carton can be used to accomplish this.

Zur Installation der Seitenregale muss die Haube halb geöffnet gehalten werden. Zu diesem Zweck kann die Kartonverpackung des Seitenregals verwendet werden.

13.

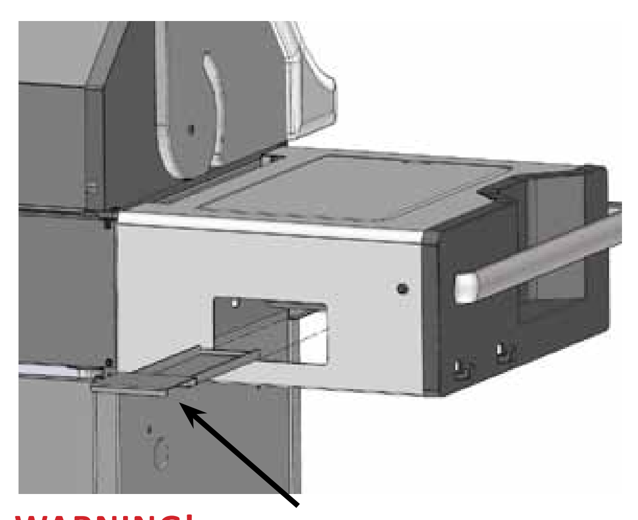
600RSIB MODEL

4 x N570-0080 (#14 X1/2")

1 x N160-0016

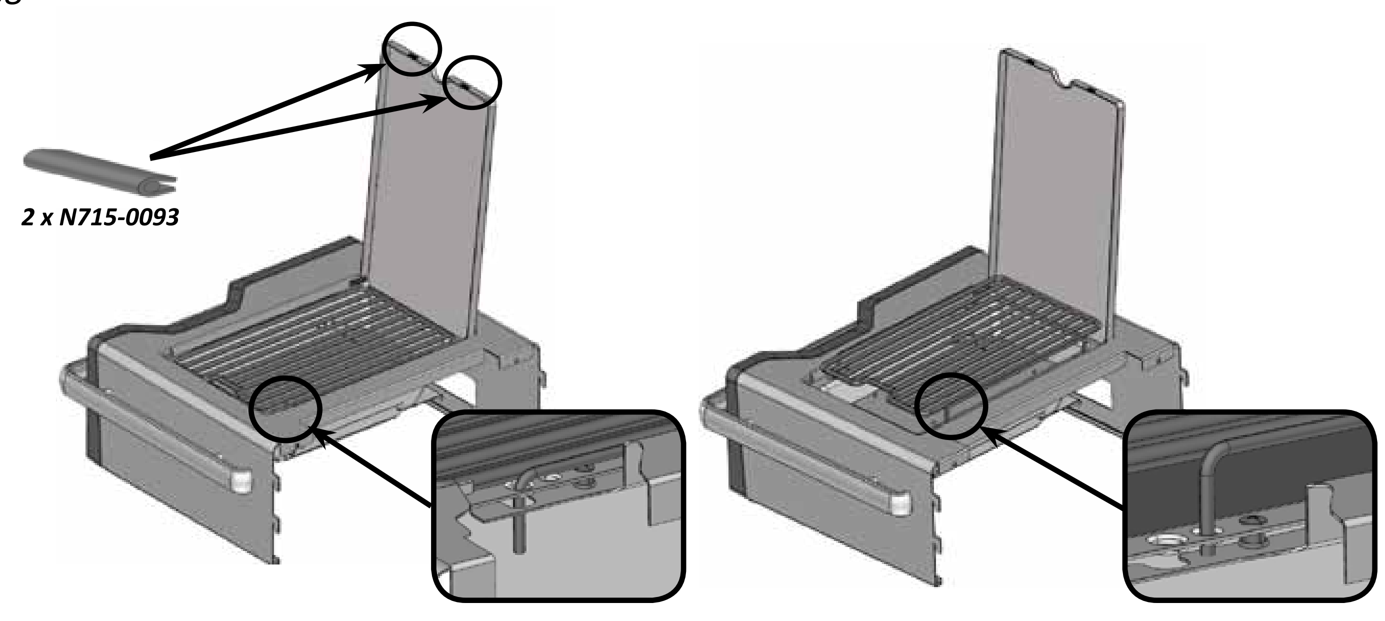
Fit orifice into burner tube and secure with hose retainer clip supplied.

Öffnung in die Brennerleitung einpassen und mit dem beiliegendenSchlauchhalter-Clip sichern.



WARNING! The Infrared side burner is supplied with a drip pan which holds only a minimal amount of grease. To prevent grease fires, the pan must be cleaned after each use.

ACHTUNG! Der Infrarotbrenner ist mit einer Fett-Auffangschale ausgestattet. Diese kann nur eine geringe Menge von abtropfendem Fett aufnehmen. Zur Vermeidung von Fettbränden muss die Fett-Auffangschale nach jeder Verwendung gereinigt werden.

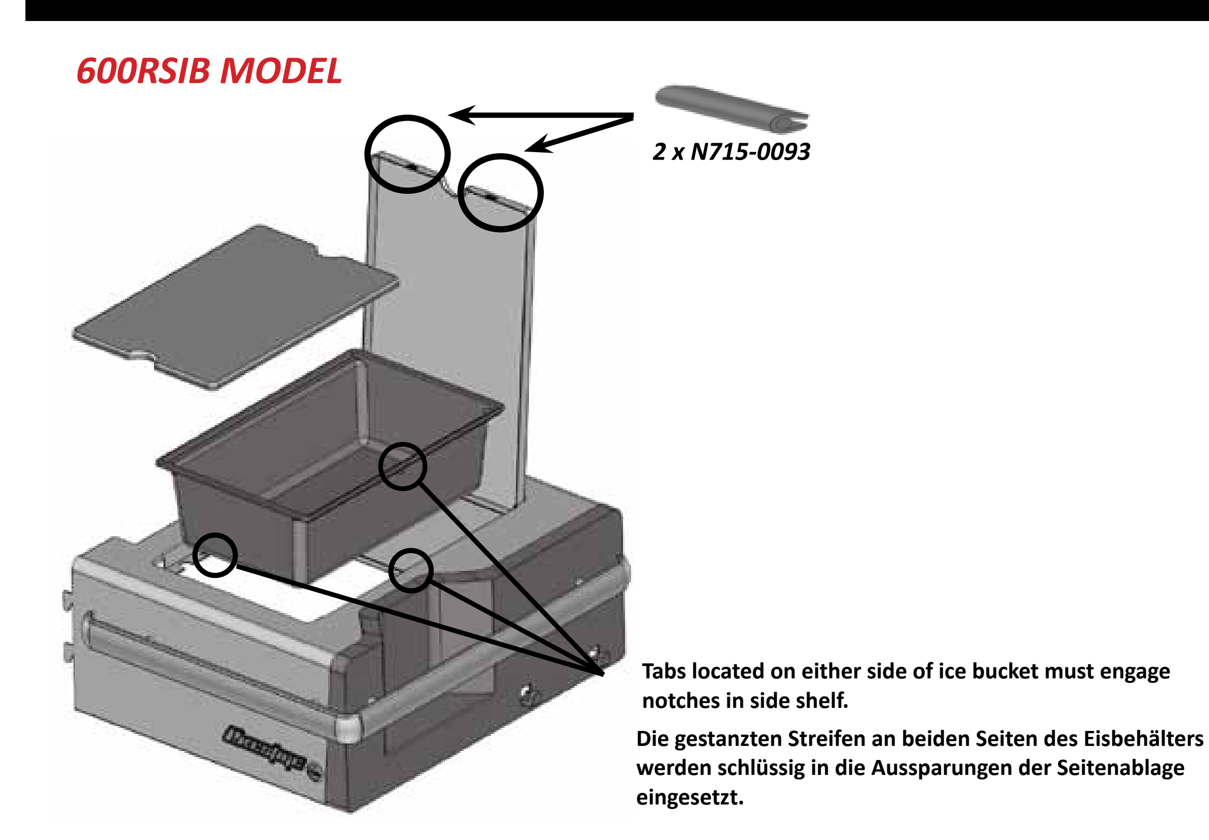


Cooking Grid Placement: The cooking grid can be placed at two different heights. The lower height is for use with pots or pans. The higher position is to be used when searing meats. Ensure the burner is off and the grid is cool to the touch before changing between the two heights. The grid must be at the lower height in order to close the lid.

Platzierung des Grillrosts: Der Grillrost ist auf zwei unterschiedlichen Höhen einsetzbar. Die untere Position ist für die Verwendung von Töpfen oder Pfannen geeignet. Die obere Position ist zum Anbraten von Fleischstücken vorgesehen. Vor dem Wechseln der Höheneinstellungen sicherstellen, dass der Brenner ausgestellt und der Grillrost vollständig abgekühlt ist. Die Grillhaube kann nur geschlossen werden, wenn sich der Grillrost auf der unteren Position befindet.

14.

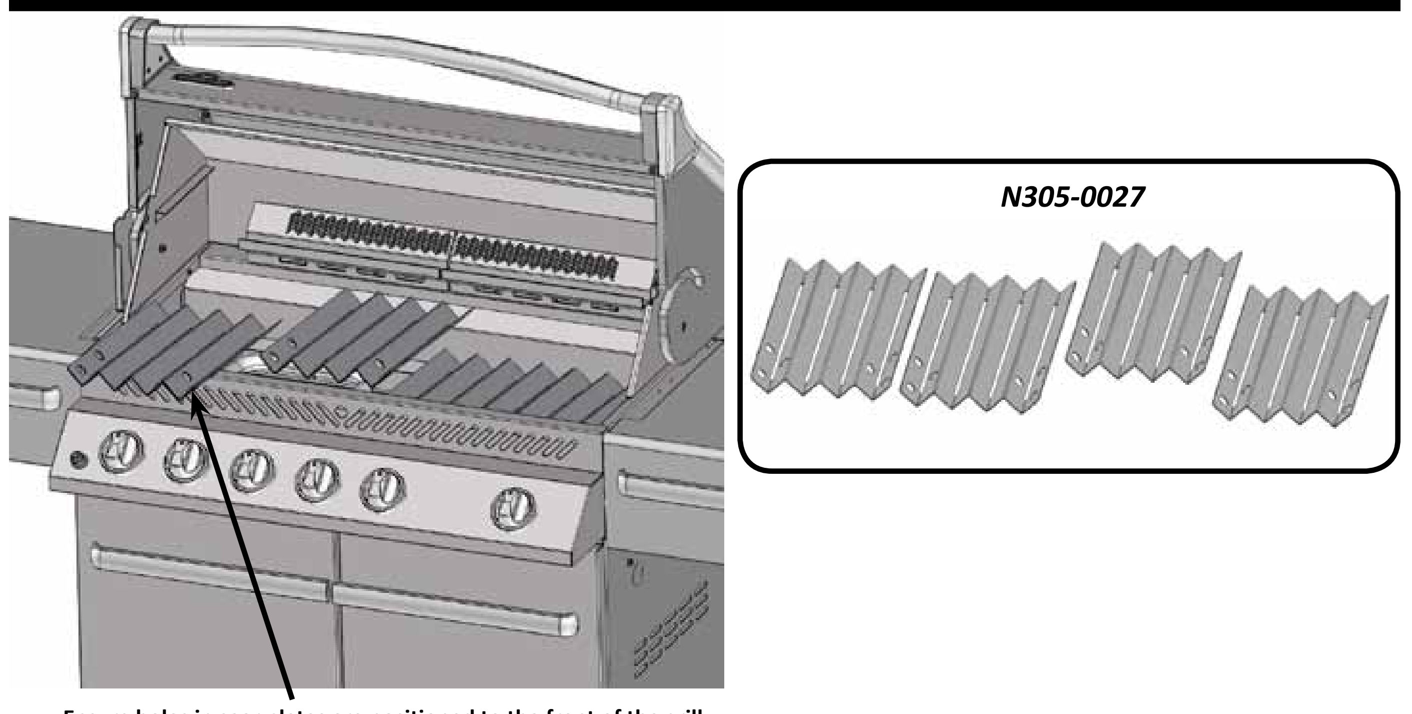
600RSIB MODEL



Tabs located on either side of ice bucket must engage notches in side shelf.

Die gestanzten Streifen an beiden Seiten des Eisbehälters werden schlüssig in die Aussparungen der Seitenablage eingesetzt.

15.



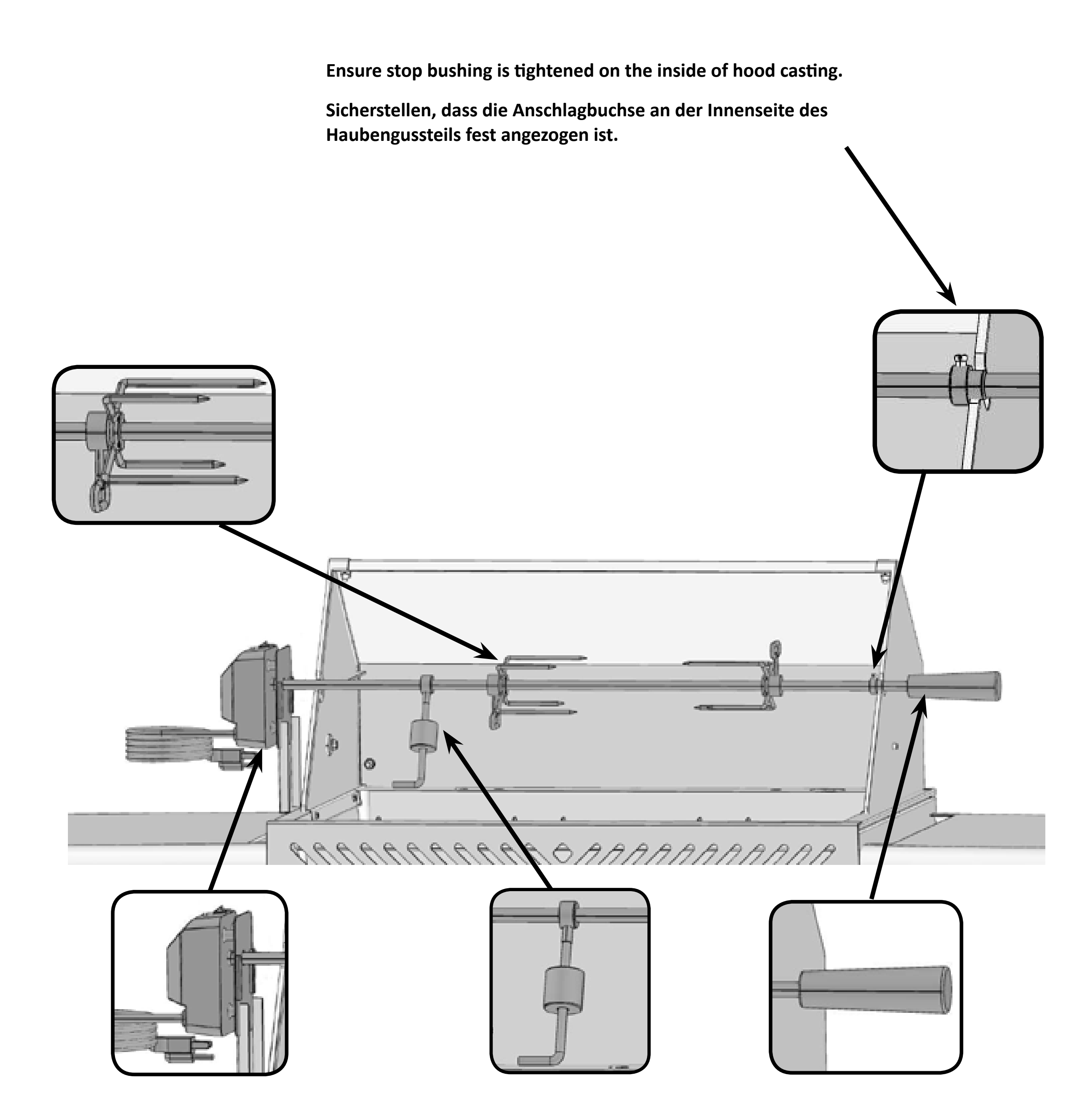
Ensure holes in sear plates are positioned to the front of the grill.
Sicherstellen, dass sich die Glühplatten an der Vorderseite des Grills befinden.

Rotisserie Kit Assembly Instruction

(optional)
Assemble rotisserie kit components as shown.

Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets

(optionale)
Komponenten des Drehspieß-Sets wie gezeigt montieren.



Proper Hose Connection

Ordnungsgemäßer Schlauchanschluss

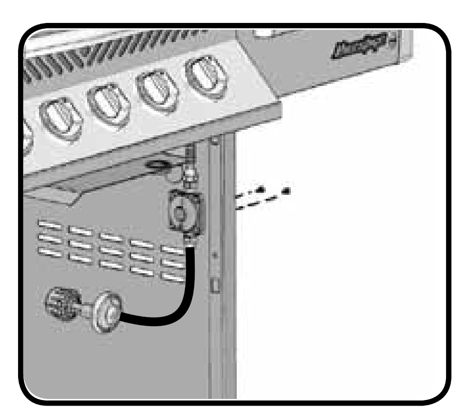


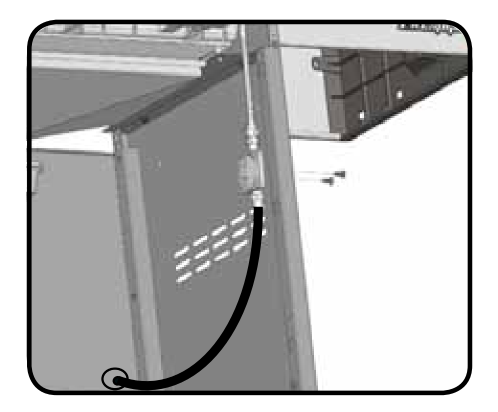
WARNING! The installation must be performed by a licensed gas fitter, and all connections must be leak tested before operating the grill.



WARNUNG! Die Installation muss von einem lizenzierten Gasinstallateur durchgeführt werden und alle Anschlüsse müssen vor Inbetriebnahme des Grills auf Gaslecks überprüft werden.

Fasten regulator to side panel using (2) #8 x 3/8"screws.
Druckregler mit zwei (2) #8 x 3/8"-Schrauben festdrehen.





All cylinders 7kg or larger must be placed outside the enclosure (under the right side shelf) on level ground. The hose assembly must be routed through the knock out hole in the right side panel.

Gasflaschen mit einem Gewicht von 7 kg oder mehr außerhalb des Schranks (unter dem rechten Seitenregal) ebenerdig aufstellen. Die Schlauchinstallation muss durch die vorgestanzte Öffnung im rechten Seitenpaneel erfolgen.



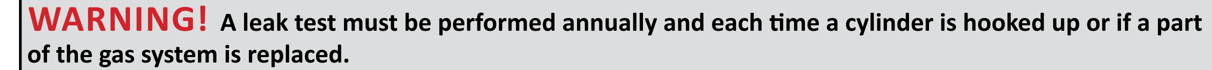
WARNING! Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.



WARNUNG! Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.

Leak Testing Instructions





WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.



WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.



Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

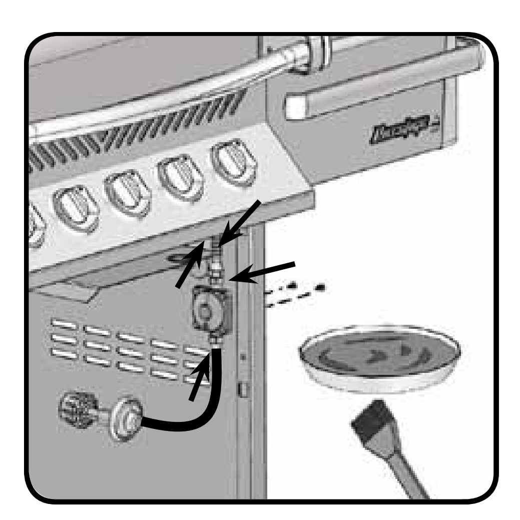


Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

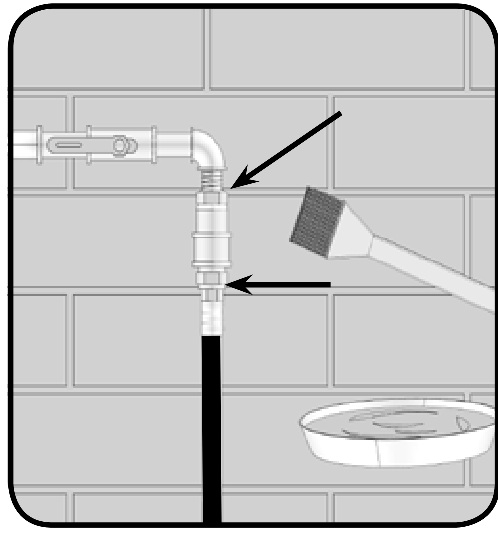


Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.







Anleitung Für Die Leckageprüfung



ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.



ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.







Leckageprüfung**:** Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.

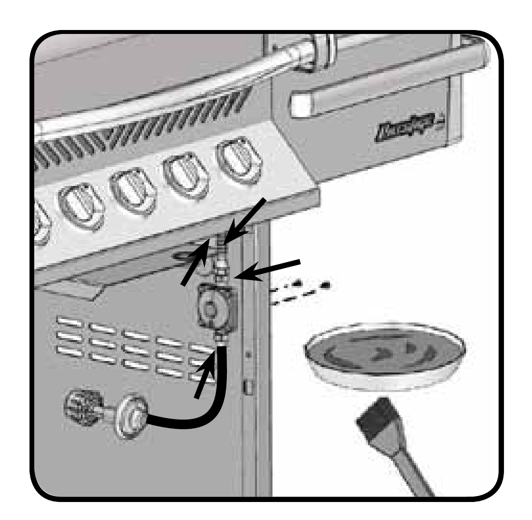
Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

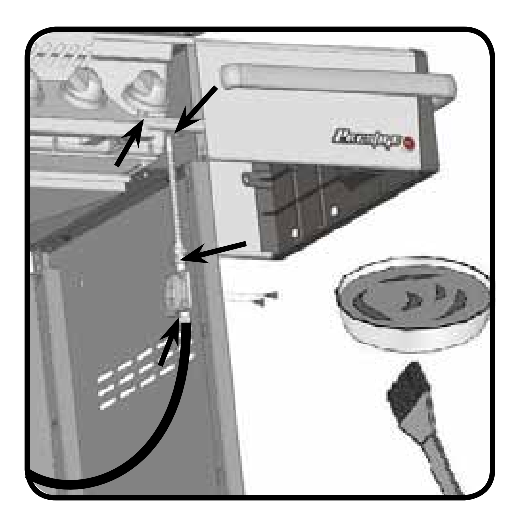
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

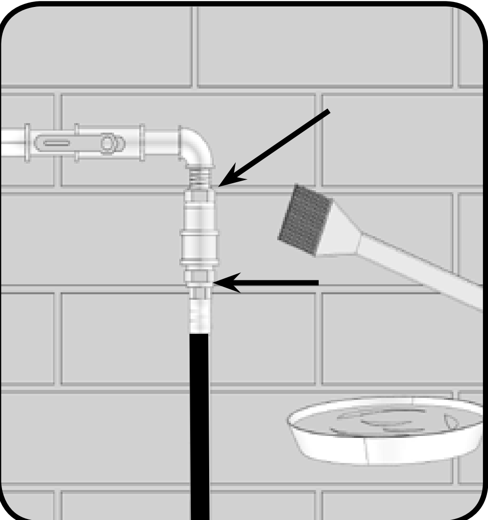
Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

Gaszufuhr abstellen.







Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	600RB
1	n135-0036g	Linke Seite des Deckelgussteils	x
2	n135-0037g	Rechte Seite des Haubengussteils	x
3	n715-0091	Trimmen Linke Seite des Deckelgussteils	x
4	n715-0092	Rechte Seite des Haubengussteils	x
5	n335-0053	Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	x
	n585-0070	Hitzeschild	x
6	n010-0684	Haubengriff	x
7	n385-0191	NAPOLEON-Logo	x
	w450-0005	Logohalterung	x
	n510-0002	Deckelanschlag aus schwarzem Silicon	x
8	n080-0253g	Abdeckung Griff	x
9	n570-0013	Schraube #8 x 5/8 Zoll	x
10	n570-0015	Deckeldrehstift	x
11	n735-0002	Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
12	n570-0024	Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
13	n520-0031	Warmhaltefläche	x
14	n010-0184	Gehäuse des hinteren Brenners links	x
15	n010-0185	Gehäuse des hinteren Brenners rechts	x
16	n100-0015	Hinterer Brenner	x
	n720-0045	Hinterers Brennesufuhrrohr	x
	n010-0188	Düse, hinter brenner	p
	n010-0189	Düse, hinter brenner	n
17	n305-0027	Anbratplatte	x
18	n305-0079	Grillroste - Stangen aus Rostfreistahl	x
19	n200-0018g	Rückwand	x
20	n200-0019	Fettschild für den Brenner	x
21	n100-0014	Rohrbrenner, Haupt	x
	n570-0021	Schraube, #8 x 1 Zoll	x
23	n380-0015	Einstellknopf, Hauptbrenner	x
24	n630-0003	Haltefeder für Deckring	x
25	n051-0007	Einsetzbuchse	x
26	n010-0694	Verteilerrohr mit Halterung	p
	n010-0695	Verteilerrohr mit Halterung	n
27	n357-0015	Elektronische Zündung	x
28	N570-0086	Schraube, #14 x 1/2 Zoll	x
29	n685-0004c	Thermometer	x
30	n570-0008	Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
31	n010-0178k	Haube	x
33	n590-0201	Seitenablage aus Rostfreistahl, rechts	x
34	n120-0014g	Endkappe der Seitenablage, rechts	x
35	n570-0038	Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
36	n570-0087	Schraube 1/4-20 x 7/8 Zoll	x
37	n325-0064	Griff, Seitenablage (seitlich)	x
38	n325-0063	Griff, Seitenablage (Vorderseite)	x
	n385-0144	PRESTIGE - Logo	x
	w450-0005	Logohalterung	x

Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	600RB
	n385-0185	PRO - Logo	x
39	n570-0008	Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
40	n585-0025p	Hitzeschild	p
41	n160-0006p	Halter der Fettschale	x
42	n710-0062	Einweg-Fettschalen	x
43	n010-0688	Grundrahmen	x
44	n450-0025	Mutter, 1/4-20	x
45	n120-0013g	Endkappe der Seitenablage, links	x
46	n590-0200	Seitenablage aus Rostfreistahl, links	x
48	n475-0016	Drehspießhalter	x
49	n570-0019	Schraube, 10-24 x 1/4 Zoll	x
51	n475-0142nt	Bedienbrett	x
52	n475-0273g	Wagenumfassung, links / rechts	x
53	n475-0280g	Wagenrückwand	x
54	n525-0033g	Querträger vorn	x
55	n010-0685	Wagentür	x
56	n325-0072	Türgriff	x
57	n105-0015	Türgriff Busche	x
58	n570-0038	Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
59	n555-0029	Türscharnierstange	x
60	n080-0260g	Türstopper	x
61	n080-0254g	Tank Inhibitor Klammer	p
62	n590-0205g	Bodenregal	p
	n590-0206g	Bodenregal	n
63	n010-0491p	Flaschenmontageklammern	p
64	n430-0002	Magnetverschluss	x
65	n510-0006	Rolle Stecker	x
66	n130-0010	Rolle	x
67	n710-0070	Tropfpfanne	x
68	N720-0044	Verteiler-Flexverbindung	x
	w445-0021	Überwurfmutter 3/8" - 3/8"	x
	n570-0032	Schraube #8 x 3/8 Zoll	x
69	n530-0027	Gastoevoerslang UK	p
	n530-0028	Gastoevoerslang NL	p
	n530-0032	Gastoevoerslang DE	p
	n530-0031	Gastoevoerslang IT	p
	n530-0029	Gastoevoerslang ES	p
	n345-0001	Gastoevoerslang	n
70	n080-0193g	Türstopper	x
71	n105-0002	Einsetzbuchse	x
72	n590-0164	Korb	x
73	n530-0023	Auslass-Druckregler	p
	n530-0026	Auslass-Druckregler	n
	n240-0001	Hinterer Brenner-Elektrode	x
	n240-0016	Haupt Brenner-Elektrode links	x
	n240-0021	Haupt Brenner-Elektrode rechts	x

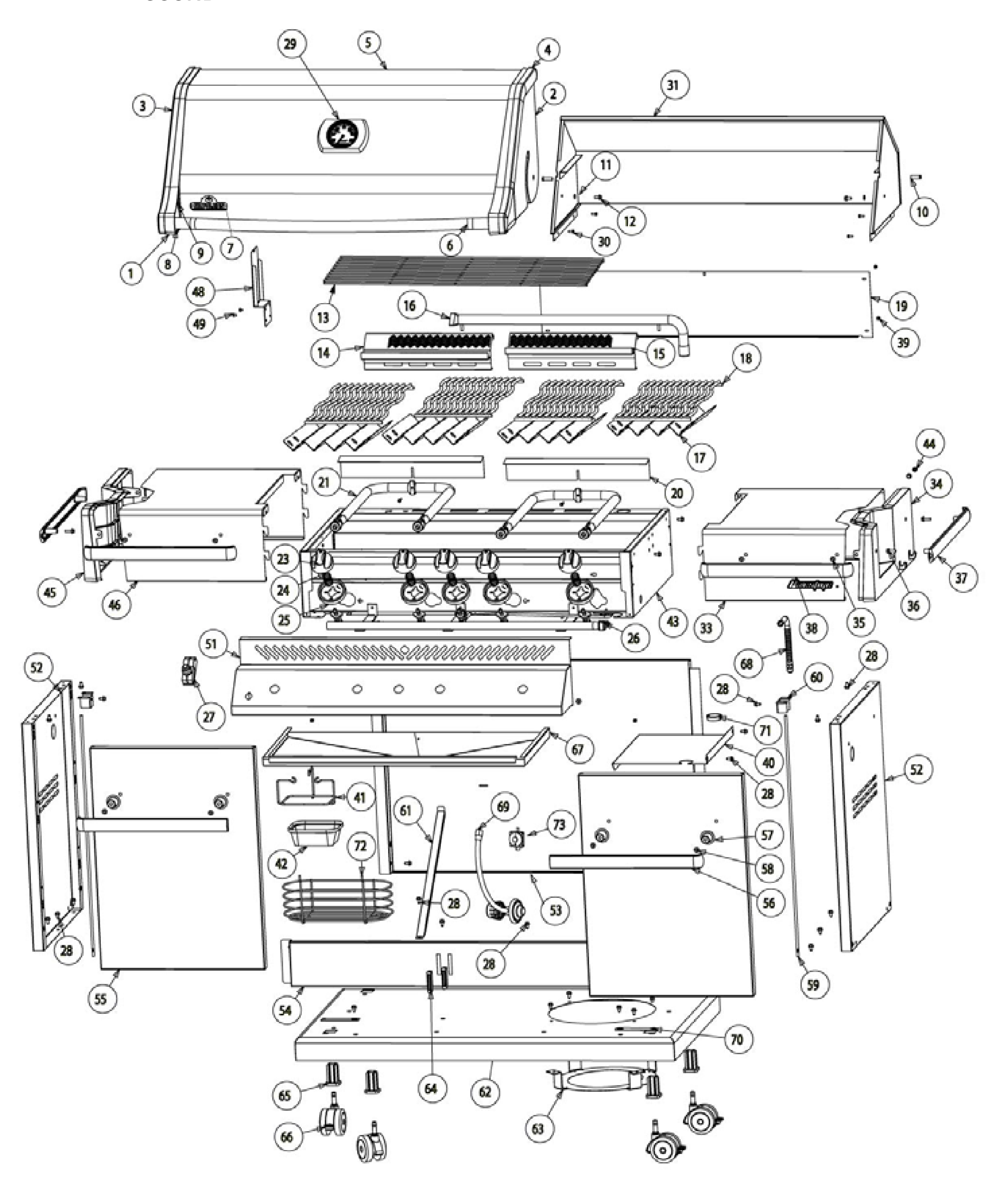
Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	600RB
	n350-0054	Sammelbehälter - Hauptbrenner	x
	n020-0137	Packbeutel	x
	n370-0339	Drehspieß-Baugruppe	x
	n555-0008	Spießstange	x
	n435-0003	Drehspieß-Baugruppe Motor DE/FR/NL/IT	x
	n435-0004	Drehspieß-Baugruppe Motor UK	x
	63181	Vinylabdeckung	ac
	56018	Grillblech aus Rostfreistahl	ac
	67600	Holzkohlenkorb	ac
	62007	Einweg-Fettschalen (5 Stück)	ac

x - standard ac -Zubehör

n - Erdgas p - Propan

600RB


29
5
4
2
3
31
11
12
10
30
1
8
9
7
6
48
49
13
16
19
39
14
15
18
17
44
21
20
34
23
24
25
26
43
33
38
35
36
37
45
46
51
52
27
68
28
60
71
67
40
41
61
69
73
57
42
72
58
53
56
55
54
64
62
63
65
66
70
59

Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	600RSIB
1	n135-0036g	Linke Seite des Deckelgussteils	x
2	n135-0037g	Rechte Seite des Haubengussteils	x
3	n715-0091	Trimmen Linke Seite des Deckelgussteils	x
4	n715-0092	Rechte Seite des Haubengussteils	x
5	n335-0053	Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	x
	n585-0070	Hitzeschild	x
6	n010-0684	Haubengriff	x
7	n385-0191	NAPOLEON-Logo	x
	w450-0005	Logohalterung	x
	n510-0002	Deckelanschlag aus schwarzem Silicon	x
8	n080-0253g	Abdeckung Griff	x
9	n570-0013	Schraube #8 x 5/8 Zoll	x
10	n570-0015	Deckeldrehstift	x
11	n570-0008	Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
12	n570-0024	Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
	n735-0002	Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
13	n520-0031	Warmhaltefläche	x
14	n010-0184	Gehäuse des hinteren Brenners links	x
15	n010-0185	Gehäuse des hinteren Brenners rechts	x
16	n100-0015	Hinterer Brenner	x
	n720-0045	Hinterers Brennesufuhrrohr	x
	n010-0188	Düse, hinter brenner	p
	n010-0189	Düse, hinter brenner	n
17	n305-0027	Anbratplatte	x
18	n305-0079	Grillroste - Stangen aus Rostfreistahl	x
19	n200-0018g	Rückwand	x
20	n200-0019	Fettschild für den Brenner	x
21	n100-0014	Rohrbrenner, Haupt	x
	n570-0021	Schraube, #8 x 1 Zoll	x
23	n380-0015	Einstellknopf, Hauptbrenner	x
	n380-0015r	Einstellknopf, Hauptbrenner	x
24	n630-0003	Haltefeder für Deckring	x
25	n051-0007	Einsetzbuchse	x
26	n010-0696	Verteilerrohr mit Halterung	p
	n010-0697	Verteilerrohr mit Halterung	n
27	n357-0016	Elektronische Zündung	x
	n750-0016	Elektrodendraht	x
	n240-0026	Elektrod Seitenbrenner	x
28	n570-0086	Schraube, #14 x 1/2 Zoll	x
29	n685-0004c	Thermometer	x
30	n335-0048-m02	Seitenbrenner haube	x
31	n590-0189	Schneidebrett	x
32	n185-0003	Eis Eimer	x
33	n590-0203	Seitenablage aus Rostfreistahl, rechts	x
	n385-0144	PRESTIGE - Logo	x
	w450-0005	Logohalterung	x

Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	600RSIB
	n385-0185	PRO - Logo	x
34	n120-0014g	Endkappe der Seitenablage, rechts	x
35	n570-0038	Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
36	n570-0087	Schraube 1/4-20 x 7/8 Zoll	x
37	n325-0064	Griff, Seitenablage (seitlich)	x
38	n325-0063	Griff, Seitenablage (Vorderseite)	x
39	n305-0076	Seitenbrennerring	x
40	n010-0612	Seitenbrenner	x
41	n010-0618	Seitenbrenner-Platteneinsatz	x
	n570-0042	Schraube 10-24 x 3/8 Zoll	x
43	n455-0062	Seitenbrenner Öffnung #60	p
	n455-0063	Seitenbrenner Öffnung 1.45mm	n
	n725-0030	Ventil, Seitenbrenner	p
	n725-0031	Ventil, Seitenbrenner	n
	n720-0055	Seitenbrenner Gaszufuhrleitung	x
44	n160-0016	Seitenbrenneröffnungs-Clip	x
45	n120-0013g	Endkappe der Seitenablage, links	x
46	n590-0202	Seitenablage aus Rostfreistahl, links	x
47	n710-0063	Seitenbrenner, Fett-Auffangschale	x
48	n475-0016	Drehspießhalter	x
49	n570-0019	Schraube 10-24 x 1/4 Zoll	x
50	n485-0009	Drücken Sie Stift	x
51	n475-0276nt	Bedienbrett	x
52	n475-0273g	Wagenumfassung, links / rechts	x
53	n475-0280g	Wagenrückwand	x
54	n525-0033g	Querträger vorn	x
55	n010-0685	Wagentür	x
56	n325-0072	Türgriff	x
57	n105-0015	Türgriff Busche	x
58	n570-0038	Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
59	n555-0029	Türscharnierstange	x
60	n080-0260g	Türstopper	x
61	n080-0254g	Tank Inhibitor Klammer	p
62	n590-0205g	Bodenregal	p
	n590-0206g	Bodenregal	n
63	n010-0491p	Flaschenmontageklammern	p
64	n430-0002	Magnetverschluss	x
65	n510-0006	Rolle Stecker	x
66	n130-0010	Rolle	x
67	n710-0070	Tropfpfanne	x
68	n720-0044	Verteiler-Flexverbindung	x
	w445-0021	Überwurfmutter 3/8" - 3/8"	x
69	n530-0027	Gastoevoerslang UK	p
	n530-0028	Gastoevoerslang NL	p
	n530-0032	Gastoevoerslang DE	p
	n530-0031	Gastoevoerslang IT	p

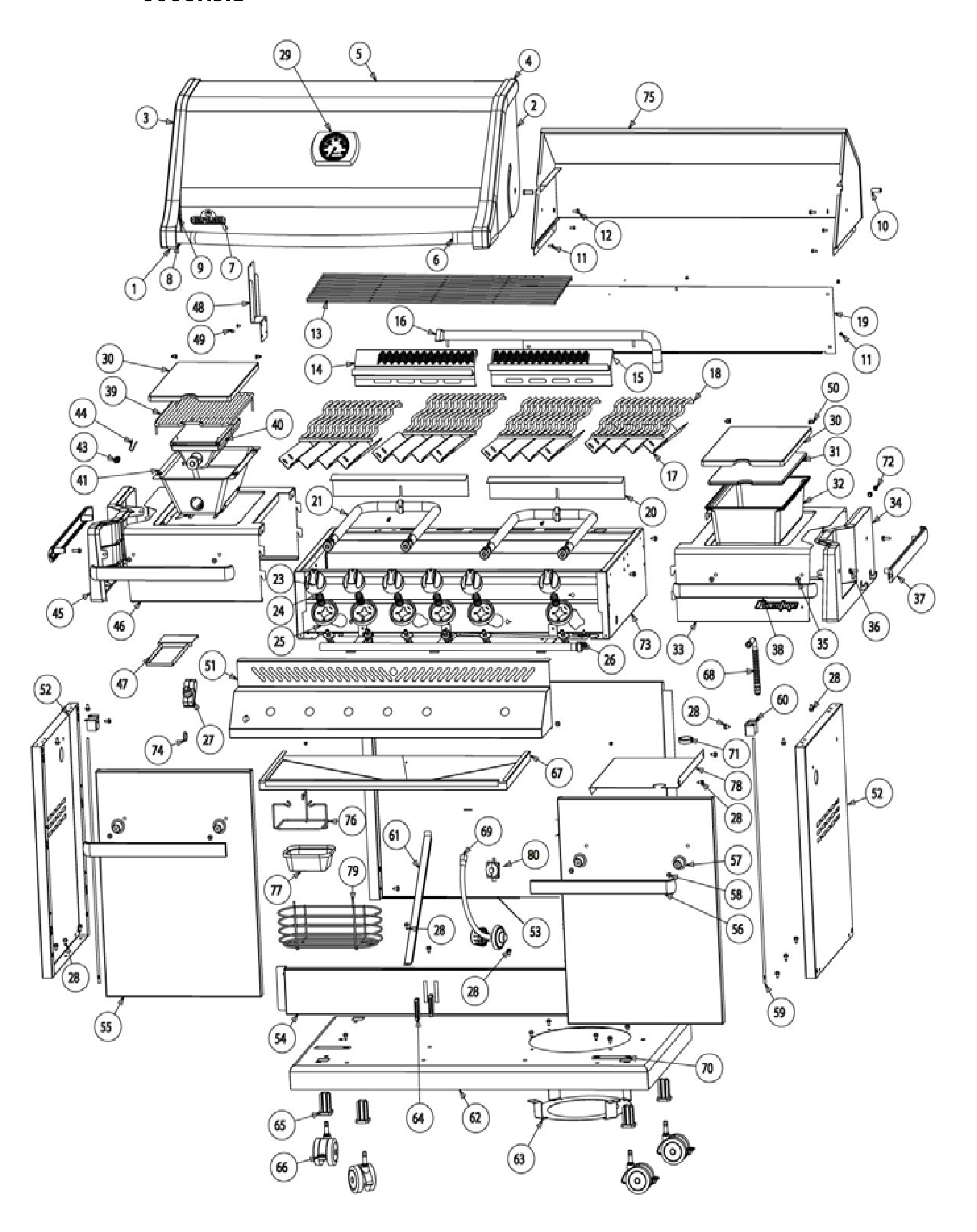
Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	600RSIB
	n530-0029	Gastoevoerslang ES	p
	n345-0001	Gastoevoerslang	n
70	n080-0193g	Türstopper	x
71	n105-0002	Einsetzbuchse	x
72	n450-0025	Mutter 1/4" - 20	x
73	n010-0688	Grundrahmen	x
74	n105-0001	Einsetzbuchse 7/8	x
75	n010-0178k	Haube	x
76	n160-0006p	Halter der Fettschale	x
77	n710-0062	Einweg-Fettschalen	x
78	n585-0025p	Hitzeschild	p
79	n590-0164	Korb	x
80	n530-0023	Auslass-Druckregler	p
	n530-0026	Auslass-Druckregler	n
	n240-0001	Hinterer Brenner-Elektrode	x
	n240-0016	Haupt Brenner-Elektrode links	x
	n240-0021	Haupt Brenner-Elektrode rechts	x
	n350-0054	Sammelbehälter - Hauptbrenner	x
	n020-0137	Packbeutel	x
	n370-0339	Drehspieß-Baugruppe	x
	n555-0008	Spießstange	x
	n435-0003	Drehspieß-Baugruppe Motor DE/FR/NL/IT	x
	n435-0004	Drehspieß-Baugruppe Motor UK	x
	63181	Vinylabdeckung	ac
	56018	Grillblech aus Rostfreistahl	ac
	67600	Holzkohlenkorb	ac
	62007	Einweg-Fettschalen (5 Stück)	ac

x - standard   ac -Zubehör

n - Erdgas   p - Propan

6000RSIB


29
5
4
3
2
75
10
12
11
1
8
9
7
6
48
49
13
16
19
11
14
15
30
39
18
50
44
40
30
43
31
72
41
17
32
21
20
34
23
45
24
46
25
26
73
33
38
35
36
37
47
51
68
52
28
60
28
27
74
71
67
78
52
28
76
61
69
80
57
77
79
58
28
53
56
28
55
28
54
59
70
65
64
62
63
66



FAXNR.: 705 727 4282

BESTELLFORMULAR FÜR ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

BITTE IN DRUCKSCHRIFT AUSFÜLLEN

ANSPRECHPARTNER:____

LIEFERANSCHRIFT :____

____

____

____

TELEFON :_______________________ **FAX :**_______________________

EMAIL: ____

KREDITKARTENNR. (VISA, MASTERCARD) :_______________________ **GÜLTIG BIS:** ____________

UNTERSCHRIFT:____

ANZAHL	TEILENUMMER	BESCHREIBUNG

ARTIKEL KÖNNEN U. U. STEUERPFLICHIG SEIN
TRANSPORTKOSTEN NICHT ENTHALTEN

FALLS SIE EINE BESTÄTIGUNG WÜNSCHEN,BITTE FAXNUMMER ODER E-MAIL-ADRESSE ANGEBEN


N415-0231CE-GB-DE